



























SEPTEMBRE

MENUS du restaurant scolaire du 19/09/2022 au 23/09/2022


Lundi 19 Septembre 2022	Mardi 20 Septembre 2022	Jeudi 22 Septembre 2022	Vendredi 23 Septembre 2022
Menu Végétarien Chili sin carne   Riz à la mexicaine   Gâteau au yaourt de soja et pommes  	Salade de pâtes biologique aux thons   Mijoté de tempes de porc   Ratatouille aux légumes du maraicher Sébastien (Gourlizon)    Salade de fruits de saison 	Salade de choux rouge, fétas et carotte  Boulette de bœuf à la tomate  Frites maison aux pommes de terre de Ronan (Pouldergat)    Crème dessert chocolat	Pâté de campagne  Filet de saumon  Purée de pomme de terre et topinambour  Tarte aux pommes 

Nos menus sont susceptibles de changer afin d'éviter le gaspillage alimentaire

Notre pain est cuit sur place et issu de farine Label rouge 

 FAIT MAISON

 AGRICULTURE BIOLOGIQUE

 PRODUIT 100% LOCAL (-50km)

 PRODUIT EN BRETAGNE

 BLEU BLANC CŒUR

 PLAT VEGETARIEN

 AOP

 LABEL ROUGE

 ORIGINE FRANCE