































SEPTEMBRE

MENUS du restaurant scolaire du 26/09/2022 au 30/09/2022


Lundi 26 Septembre 2022	Mardi 27 Septembre 2022	Jeudi 29 Septembre 2022	Vendredi 30 Septembre 2022
Feuilleté tomate mozzarella Biologique  	Mais vinaigrette	Saucisse de la ferme de kerguerbé (Guengat)   	Piémontaise aux pommes de terre de Ronan (Pouldergat)    
Omelette aux œufs d'Armelle (Plogonnec)    	Escalopes de volaille panées   	Lentilles vertes 	Filet d'aiglefin  
Purée de carotte 	Semoule Biologique  	Vache qui rit	Mélange 3 légumes grillés
Compote de pommes	Riz au lait 	Boule de glace	Brownies d'anniversaire (Septembre) aux chocolat aux œufs d'Armelle (Plogonnec)    

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