


























DÉCEMBRE

MENUS du restaurant scolaire du 05/12/2022 au 09/12/2022


Lundi 05 Décembre 2022	Mardi 06 Décembre 2022	Jeudi 08 Décembre 2022	Vendredi 09 Décembre 2022
Tarte fine St Moret & chèvre  Omelette aux œufs d'Armelle (Plogonnec)     Brocolis biologiques aux oignons rouges    Banane Biologique  	Nuggets authentique au plein filet de poulet  Frites maison aux pommes de terre biologique de Ronan (Poudergat)     Mousse à la framboise	<u>Menu végétarien</u> Aiguillette végétal à la crème Riz Pilaf  Comté Jeune du Comté Bon (Gourlizon)  Pomme au four 	Salade de pâtes biologiques aux poulets marinés    Beignet de poisson Gratin de salsifis tomate  Yaourt liégeois

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