

































# MARS

## MENUS du restaurant scolaire du 20/03/2023 au 24/03/2023


Lundi 20 Mars 2023	Mardi 21 Mars 2023	Jeudi 23 Mars 2023	Vendredi 24 Mars 2023
Pâté de campagne Breton  Poêlée de rutabaga aux oignons   Steak haché à la viande de bœuf de Kerdroual   (Gourlizon)   Gâteau à la poire 	Frites maison aux pommes de terre de Ronan (Pouldergat)    Filet de poulet à la crème    Mousse au chocolat du chef 	<b>Menu Breton</b>   Jus de pomme Paul Coic (Ploneis)   Crêpe blé noire de La P'tite  Gourlizonnaise jambon & fromage breton (Gourlizon)  Crêpe froment de La P'tite  Gourlizonnaise (Gourlizon)  caramel beurre salée & sa crème fouettée 	Taboulé fraîcheur   Poêlée de carotte  Nuggets de poisson Riz aux lait biologique  

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