

























MAI

MENUS du restaurant scolaire du 01/05/2023 au 05/05/2023


Lundi 01 Mai 2023	Mardi 02 Mai 2023	Jeudi 04 Mai 2023	Vendredi 05 Mai 2023
<u>FÉRIÉ</u>	Feuilleté tomate mozzarella   Haricots beurre   Rôti de porc à la moutarde à l'ancienne    Fromage blanc & son coulis de fruits rouges 	Concombre à la crème    Boulgour Biologique    Filet de poulet aux épices douces    Compote de pomme maison 	Calamars à la romaine Riz à l'Espagnol  Comté du « Comté bon » (Gourlizon)  Salade de fruits de saison 

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