




















MAI

MENUS du restaurant scolaire du 08/05/2023 au 12/05/2023


Lundi 08 Mai 2023	Mardi 09 Mai 2023	Jeudi 11 Mai 2023	Vendredi 12 Mai 2023
<u>FÉRIÉ</u>	Champignon à la crème  Gnocchi de pomme de terre Steak haché de la ferme de Kerdroual (Gourlizon)    Banane biologique 	<u>Menu végétarien</u> Radis au beurre de notre maraicher Sébastien (Gourlizon)    Purée de patate douce & carotte  Chakchouka aux œufs biologique   Choux chantilly 	Salade César au poulet  Petit épeautre  Poisson de la criée   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