





















MAI

MENUS du restaurant scolaire du 22/05/2023 au 26/05/2023


Lundi 22 Mai 2023	Mardi 23 Mai 2023	Jeudi 25 Mai 2023	Vendredi 26 Mai 2023
<u>Pique-nique en extérieur</u>			
Briquette multi fruits	Concombre vinaigrette 	Tomate vinaigrette	Salade de riz au thon 
Melon / Chips à l'ancienne	Pomme de terre au four 	Lentilles vertes aux oignons 	Courgettes sautées à l'ail 
Sandwich jambon emmental	Cuisse de poulet rôti   	Chipolatas de la ferme de Kerguerbé (Guengat)  	Poisson de la criée  
Compote à boire / Marmelade au chocolat 	Tiramisu au chocolat aux œufs biologiques  	Fraise de Plougastel  	Yaourt nature

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