



























OCTOBRE

MENUS du restaurant scolaire du 02/10/2023 au 06/10/2023


Lundi 02 Octobre 2023	Mardi 03 Octobre 2023	Jeudi 05 Octobre 2023	Vendredi 06 Octobre 2023
Salade Vendéenne   Petit épeautre biologique  Tomates farcies « maison »   Crème caramel	Piémontaise du chef   Ratatouille  Cuisse de poulet    Prune	<u>Menu Végétarien</u> Chili sin carne  Riz biologique   Comté du « Comté Bon » (Gourlizon)  Yaourt biologique à la fraise  	Jambon à la russe   Gratin de courges Butternut  Filet de saumon  Brownie au caramel aux œuf biologique (Plogonec)  

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