


































JANVIER

MENUS du restaurant scolaire du 13/01/2025 au 17/01/2025


Lundi 13 Janvier 2025	Mardi 14 Janvier 2025	Jeudi 16 Janvier 2025	Vendredi 17 Janvier 2025
Salade de choux blanc  	Poire de terre Biologique citronnée de chez Sébastien (Gourlizon)   	Céleri rémoulade  	Mortadelle aux olives & tomates cerises
Poêlée de Brocolis & Carottes Biologiques   	Épeautre Biologique  	Panais Biologiques rôtis au miel de Bretagne    	Cœur de blé  
Croustillant tomate Mozzarella 	Escalope de dinde Napolitaine   	Mijoté de joues de porc « Breton »   	Poisson de la criée du « Petit Poissonier » (Ploneis) 
Clémentine Berkane 	Fromage blanc Biologique au spéculoos 	Pommes Gala 	Galette des rois (faite par les enfants de la garderie) 

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

 AOP /  IGP

 PLAT VEGETARIEN

 HVE / CE2

 LABEL ROUGE

 ORIGINE France