















# MAI

Lundi 05 Mai 2025	Mardi 06 Mai 2025	Jeudi 08 Mai 2025	Vendredi 09 Mai 2025
Carottes râpées Biologiques vinaigrette    Pommes de terre « Primeur » Bretonne  Nuggets de blé Fraises « Gariguette » & sa crème fouettée	Tomates Biologiques & ses billes de mozzarella, crème balsamique   Salade Verte Biologique   Feuilleté aux noix de Saint Jacques Tarte au citron « du chef »	<h2 style="color: red; text-decoration: underline;">FÉRIÉ</h2>	Piémontaise au jambon « Breton »   Petits Pois carottes Biologiques   Filets de poulet « Breton » marinés    Fromage Blanc Biologiques


## MENUS du restaurant scolaire du 05/05/2025 au 09/05/2025

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

