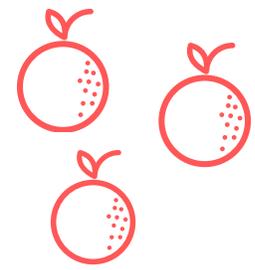


MENUS

DU 1 AU 19 SEPTEMBRE



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

1 AU 5

PASTÈQUE 

 BOLOGNAISE LENTILLES 
COQUILLETES

FROMAGE FAR 

 TOMATES CERISE  

 COUSCOUS LÉGUMES 

FROMAGE SALADE DE FRUITS 

BETTERAVES 

POISSON PANÉ 
PURÉE PDT CAROTTES 

FROMAGE GLACE

MELON

HACHIS CAMARGUAIS 
SALADE VERTE

FROMAGE YAOURT SUCRÉ  

8 AU 12

 TOMATES  

BLANQUETTE DE DINDE 
BOULGOUR 

FROMAGE MANGUE / ANANAS

SALADE VERTE EMMENTAL

BOULETTES BOEUF 
FRITES

FROMAGE GATEAU AU CHOCOLAT 

CONCOMBRE  

POULET TANDOORI 
RIZ

FROMAGE FROMAGE BLANC 

 RISOTTIS TOMATE  

POISSON FRAIS 
LENTILLES

FROMAGE PAIN PERDU 

15 AU 19

PIÉMONTAISE 

 RÔTI DE PORC 
HARICOTS VERTS 

FROMAGE SEMOULE AU LAIT  

CAROTTES RÂPÉES 

 POISSON FRAIS 
SEMOULE / RATATOUILLE

FROMAGE FRAISES 

FEUILLETÉ AU FROMAGE

DALH LENTILLES  
RIZ

FROMAGE SALADE DE FRUITS 

LASAGNES 
SALADE VERTE

FROMAGE CLAFOUTIS POIRES  



Légumes bio de Kerlouan : ferme Guezenoc



Porc fermier de Ploudaniel : Le Groin de Folie



Poulet fermier de Plouider : Earl Thomin



Pain de la boulangerie Tassin à Lesneven



Produits locaux



Fait maison



Bio

*Fruit, salade de fruits, laitage, gâteau...

Les menus sont susceptibles de changer selon les arrivages