











MENU DU 1ER DECEMBRE AU 9 DECEMBRE



		Jeudi 1 ^{er} Décembre	Vendredi 2 Décembre
		<p>Soupe de Butternut BIO à la crème (Ferme de ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p>Hachis Parmentier  (Boeuf BIO de la ferme de Kervisiou - Guengat) (Pomme de terre BIO de la ferme de Moguermeur - Pouldergat)</p> <p>Crème au chocolat (Oeufs BIO d' Armelle - Plogonnec) (Crème de la ferme de Lesvenez - Plouhinec)</p>	<p>Carottes rappées BIO (Ferme de ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p> Pâtes au saumon  Yaourt (Ferme de Lesvenez - Plouhinec)</p>
Lundi 5 Décembre	Mardi 6 Décembre	Jeudi 8 Décembre	Vendredi 9 Décembre
<p>LIBAN</p> <p> Taboulé  Mezze : Brochette de poulet marinée Samoussa épinard BIO fromage (Ferme de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen) Milk shake mangue banane </p>	<p>Pizza mozzarella</p> <p>Tartiflette  (Pomme de terre BIO de la ferme de Moguermeur - Pouldergat) (Porc BIO de la ferme du Gorre - Plouhinec) (Fromage de la ferme de Lesvenez - Plouhinec)</p> <p>Yaourt au chocolat (Ferme de Lesvenez - plouhinec)</p>	<p>Soupe de potimarron BIO (Ferme de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p>Pâte Carbonara (Porc BIO de la ferme du Gorre - Plouhinec)  Fruit</p>	<p>Toast de houmous</p> <p>Curry de lotte  Riz Cookie chocolat blanc</p>



TOUS LES PLATS SONT FAIT MAISON 
Les menus peuvent être modifiés pour éviter le gaspillage alimentaire

