

MENU DU 12 DECEMBRE AU 16 DECEMBRE



Lundi 12 Décembre	Mardi 13 Décembre	Jeudi 15 Décembre	Vendredi 16 Décembre
<p>Betterave rouge BIO (Ferme de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p>Gratin dauphinois BIO (Ferme de Moguermeur - Pouldergat)</p> <p>Côte de porc BIO (Ferme du Gorre - Plouhinec)</p> <p> Fruit </p>	<p>Friand au fromage et salade BIO (Ferme de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p>Petits pois et ses carottes BIO (Ferme de ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p>Steak haché BIO sauce aux échalotes (Ferme de Kervisiou - Guengat)</p> <p> Crumble aux fruits</p>	<p>Soupe de courge BIO (Ferme de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p>Saucisses lentilles (Porc BIO de la ferme du Gorre - Plouhinec)</p> <p> Glace (Ferme de Lesvenez - Plouhinec)</p> 	<p>Repas de Noël</p> <p>Pâté de campagne BIO et son mesclun BIO (Ferme du Gorre - Plouhinec) (Ferme de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p>Paupiette de dinde à la crème forestière  Frite BIO (Ferme de Moguermeur - Pouldergat)</p> <p> Fromage (Ferme de Lesvenez - Plouhinec)</p> <p>Bûche de Noël (Œufs BIO d'Armelle - Plogonnec)</p> <p>SURPRISE </p>



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

