

MENU DU 21 Novembre au 29 Novembre



Lundi 21 Novembre	Mardi 22 Novembre	Jeudi 24 Novembre	Vendredi 25 Novembre
PEROU			
 <p>Inka ensalada </p> <p>Adobo de porc BIO (Ferme du Gorre - Plouhinec)</p> <p>Riz</p> <p>Suspiro limeno </p>	<p>Crèmeux de potimarron BIO (Ferme de ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p>Lasagne végétarienne BIO (Ferme de ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p>Brownie chocolat noisette (Oeufs BIO d'Armelle - Plogonnec)</p> 	<p>Salade de tomates BIO (Ferme de ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p>  <p>Gnocchi BIO  (Ferme de Moguermeur - Pouldergat) (Oeufs d'Armelle - Plogonnec)</p> <p>Steak haché BIO (Ferme de Kervisiou - Guengat)</p> <p>Yahourt (Ferme de Lesvenez - Plouhinec)</p>	<p>Croque-Monsieur</p> <p>Poisson de nos côtes (Criée de Douarnenez)</p> <p>Riz</p> <p>Chichi</p> 
Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre		
SENEGAL			
 <p>Pastel au thon</p> <p>Poulet Yassa</p> <p>Boulgour BIO </p>  <p>Tiakri à l'ananas</p>	 <p>Soupe aux légumes d'automne BIO (Ferme de ty Nevez - Guiler- sur-Goyen)</p> <p>Pâte au pesto rosso </p> <p>Crumble de pomme</p>		



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

