













MENUS du 7 Novembre au 19 Novembre



Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
<p>Crèmeux de Butternut BIO (Ferme de Lesvenez-Plouhinec) (Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen) </p> <p>Bœuf BIO braisé (Ferme de Kerviziou - Guengat) Purée de pomme de terre BIO (Ferme de Moguermeur - Pouldergat)</p> <p>Crêpe beurre sucre</p>	<p>NEPAL</p> <p>Momo</p> <p>Chatamari BIO (Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen) (Œufs d' Armelle - Plogonnec)</p> <p>Riz</p> <p>Kheer</p>	<p>Betterave BIO vinaigrette (Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen) </p> <p>Galette Kebab (Légumes BIO de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage (Ferme de Lesnevez - Plouhinec)</p>	<p>Féié</p>
Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
<p>Salade Mexicaine </p> <p> Saucisse de porc BIO (Ferme du Gorre - Plouhinec) Frite BIO (Ferme de Moguermeur - Pouldergat)</p> <p>Yaourt (Ferme de Lesvenez - Plouhinec)</p>	<p>Céleri rémoulade BIO (Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen) </p> <p>Rougail aux Oeufs BIO (Oeufs d' Armelle - Plogonnec)</p> <p>Riz</p> <p>Fromage (Ferme de Lesvenez - Plouhinec)</p> <p>Fruit</p>	<p> Carottes râpées BIO vinaigrette (Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen) </p> <p>Pizza Royale (Jambon Bio de la ferme du Gorre)</p> <p>Compote de pomme BIO</p>	<p>PORTUGAL</p> <p> Accra (Criée de Douarnenez)</p> <p>Bacalhau a bras  (Criée de Douarnenez) (Ferme BIO de Moguermeur - Pouldergat)</p> <p> Bolo de arroz</p>



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

