











MENU DU 27 FEVRIER AU 10 MARS



Lundi 27 Février	Mardi 28 Février	Jeudi 2 Mars	Vendredi 3 Mars
<p>Macédoine de légumes (Œufs BIO d'Armelle - Plogonnec)</p> <p>Mijoté de bœuf BIO à la bière (Ferme de Kervisiou - Guengat)</p> <p>Frite BIO (Ferme de Moguermeur - Pouldergat)</p> <p> Pana cota fruit rouge </p>	<p>Velouté de courge BIO (Ferme de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p> Croque-monsieur </p> <p>Salade BIO</p> <p>Milk shake banane</p>	<p>Salade de quinoa</p> <p>Pad Thaï de poulet (Légumes BIO de la ferme de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p>Flan pâtissier (Œufs BIO d'Armelle - Plogonnec)</p>	<p>Friand au fromage</p> <p> Filet de poisson (Criée de Douarnenez)</p> <p>Purée de carottes BIO  (Ferme de ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p>Moelleux chocolat et sa crème anglaise (Œufs BIO d'Armelle - Plogonnec)</p>
Lundi 6 Mars	Mardi 7 Mars	Jeudi 9 Mars	Vendredi 10 Mars
<p> Carottes râpées BIO (Ferme de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen) </p> <p>Saucisses Lentilles</p> <p>Fromage (Au conté bon - Gourlizon)</p> <p>Fruit</p>	<p>Betterave rouge vinaigrette</p> <p>Chicon BIO gratin  (Ferme de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p>Tartelette poire chocolat</p>	<p>Soupe Miso BIO (Ferme de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p> Steak haché BIO  (Ferme de Kervisiou - Guengat)</p> <p>Haricots verts</p> <p>Chichis</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Roulées de maquereaux au jambon de pays (Criée de Douarnenez) </p> <p>Purée de pomme de terre BIO (Ferme de Moguermeur - Pouldergat)</p> <p>Compote de pommes</p>



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

