














MENU DU 6 Novembre au 17 Novembre



Lundi 6 Novembre	Mardi 7 Novembre	Jeudi 9 Novembre	Vendredi 10 Novembre
<p>Œufs BIO mimosa (Œufs d'Armelle - Plogonnec)</p>  <p>Poisson pané Semoule sauce tomate aux champignons</p> <p>Crème BIO au chocolat</p> 	<p>Ouzbekistan</p>  <p>Kiva</p>  <p>Plov BIO (Bœuf de la ferme de Kerdroual - Gourlizon)</p> <p>Bougatsa</p> 	<p>Betterave rouge BIO (Ferme de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p>Pad thai BIO de poulet Label Rouge</p>  <p>Crumble au pomme BIO</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Chili Végé BIO (Ferme de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p>  <p>Riz</p> <p>Pana Cota BIO fruit rouge (Œufs d'Armelle - Plogonnec)</p>
Lundi 13 Novembre	Mardi 14 Novembre	Jeudi 16 Novembre	Vendredi 17 Novembre
<p>Céleri rémoulade BIO (Ferme de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p>  <p>Pizza végété Salade BIO</p>  <p>Compote BIO</p>	<p>Carotte rappée BIO (Ferme de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p>Pâte Carbo</p>  <p>Fruit</p>	<p>Soupe de saison BIO (Ferme de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p>Rougail Saucisse BIO (Porc de la ferme du Gorre - Plouhinec)</p>  <p>Riz</p> <p>Mousse au chocolat BIO (Œufs d'Armelle - Plogonnec)</p>	<p>Pâté BIO et salade BIO (Ferme du Gorre - Plouhinec)</p>  <p>(Ferme de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p>  <p>Lotte au chorizo Mélange gourmand de céréales</p> <p>Yaourt</p>



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

