



Lundi 20 Novembre	Mardi 21 Novembre	Jeudi 23 Novembre	Vendredi 24 Novembre
<p>Soupe de butternut BIO (Ferme de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p>Steak Haché BIO  (Ferme de Kervisiou - Guengar)</p> <p>Frite BIO (Ferme de Moguermeur - Pouldergat)</p> <p>Yaourt vanille</p>	<p>Endive BIO aux pommes (Ferme de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p>Tartiflette Végé aux courges BIO (Ferme de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p>Tartelette au citron meringuée  (Oeufs BIO d' Armelle - Plogonnect)</p>	<p>CORSE</p> <p>Anchois à la bastiaise</p> <p>Cannellonis au brocciu </p> <p> Pastizzu</p>	<p>Croque-Monsieur</p> <p>Poisson de nos côtes (Criée de Douarnenez)</p> <p>Haricot vert BIO  Pomme BIO </p>
Lundi 27 Novembre	Mardi 28 Novembre	Jeudi 30 Novembre	Vendredi 1 ^{er} Décembre
<p>Rillettes de thon persillées</p> <p>Chorizo braisé </p> <p>Pomme de terre douce BIO (Ferme de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p>Fromage  (Au conté bon - Gourlizon)</p> <p>Fruit</p>	<p>Toast de chèvre chaud au miel</p> <p>Quiche lorraine végétarienne (Oeufs BIO d' Armelle - Plogonnect)</p> <p>Salade </p> <p>Dessert de pommes BIO caramélisées</p>	<p>Carottes rappées BIO (Ferme de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p>Confit de canard</p> <p>Purée de Pomme de terre BIO (Ferme de Moguermeur - Pouldergat)</p> <p>Flan pâtissier  (Oeufs BIO d' Armelle - Plogonnect)</p> 	<p>Salade piémontaise (Pomme de terre BIO de la ferme de Moguermeur - Pouldergat)</p> <p>Filet de poisson  (Criée de Douarnenez)</p> <p>Poireaux BIO à la crème (Ferme de Ty Nevez - Guiler-sur-Goyen)</p> <p>Riz</p> <p>Tiramisu</p>



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

