
















# MENU DU 17 JUIN AU 5 JUILLET



Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
 <p>Steak <b>BIO</b> (Ferme de Kerdroual-Gourlizon)</p> <p>Frite <b>BIO</b> (Ferme de Moguermeur-Pouldergat)</p> <p>Sauce Béarnaise</p> <p>Fruit <b>BIO</b> </p>	<p>Gaspacho de courgettes <b>BIO</b> basilic (Ferme de ty Nevez-Guiler sur goyen)</p> <p>Rougail saucisse <b>BIO</b>  (Ferme du Gorre-Plouhinec)</p> <p>Riz</p> <p>Crème brûlée chocolat  (Œufs <b>BIO</b> d'Armelle-Plogonnec)</p>	<p>Concombre à la crème <b>BIO</b> (Ferme de ty Nevez-Guiler sur goyen)</p> <p>Couscous (Légumes <b>BIO</b> de la ferme de ty Nevez-Guiler sur goyen) (Saucisses <b>BIO</b> de la ferme du Gorrez-Plouhinec) (Poulet <b>Label rouge</b>)</p> <p>Salade Fraise à la menthe chocolat Crème Fouettée  (Ferme de Kerdrein-Ploneis)</p>	<p>Sablé Parmesan (<b>AOP</b>) Olive</p> <p>Poisson du jour Au pesto verde (Poissonnerie de Plozevet)</p> <p>Céréales gourmandes <b>BIO</b> </p> <p>Banana split</p>
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
<p>Pate <b>BIO</b> carbonara <b>BIO</b> (Porc de la ferme du Gorre-Plouhinec) (Crème de la ferme d'Esquibio-Esquibien)</p> <p>Fruit <b>BIO</b> </p>	<h2>Sortie Prévoir Pic-Nic</h2>	<p>Carottes rappées <b>BIO</b> (Ferme de ty Nevez-Guiler sur goyen)</p> <p>Poulet (<b>Label rouge</b>) à la crème de champignons</p> <p> Yaourt <b>BIO</b>  (Ferme d'Esquibio-Esquibien)</p>	 <p>Soupe tomate vermicelle (Ferme de Kerdrein-Ploneis)</p> <p>Lotte cidre jambon et champignons (Poissonnerie de Plozevet)</p> <p>Moelleux choco crème anglaise <b>BIO</b> </p>
Lundi 1 Juillet	Mardi 2 Juillet	Jeudi 3 Juillet	Vendredi 4 Juillet
<p>Friand Fromage</p> <p>Filet Mignon <b>BIO</b> sauce soja (Ferme du Gorre-Plouhinec)</p> <p>Méli-Mélo légumes de saison <b>BIO</b> (Ferme de ty Nevez-Guiler sur goyen)</p> <p>Yaourt <b>BIO</b>  (Ferme d'Esquibio-Esquibien)</p>	<p>Hot dog  (Saucisses <b>BIO</b> de la ferme du Gorre)</p> <p>Salade <b>BIO</b> (Ferme de ty Nevez-Guiler sur goyen)</p> <p>Glace </p>	<p>Moule (Poissonnerie de Plozevet)</p> <p>Frite <b>BIO</b> (Ferme de Moguermeur-Pouldergat)</p> <p>Fruit <b>BIO</b> </p>	<h2>Restachouchou</h2>

TOUS LES PLATS SONT FAIT MAISON

Les menus peuvent être modifiés pour éviter le gaspillage alimentaire

