

# MENU DU 2 AU 20 SEPTEMBRE



LUNDI 2 SEPTEMBRE	MARDI 3 SEPTEMBRE	JEUDI 5 SEPTEMBRE	VENDREDI 6 SEPTEMBRE
<p>PATE BOLOGNAISE                      (BOEUF <b>BIO</b> DE LA FERME DE KERVISTOU-GUENGAT)</p>  <p>FRUIT</p> 	<p> SALADE GRECQUE <b>BIO</b></p> <p>GRATIN D'AUBERGINE <b>BIO</b>                      (FERME DE TY NEVEZ-GUILER SUR GOYEN)</p> <p>YAOURT NATURE <b>BIO</b>                      (FERME ESQUIBIO-ESQUIBIEN)</p> 	<p>TABOULE AU CHORIZO</p> <p>WOK DE POULET <b>LABEL ROUGE</b> AUX                      LEGUMES <b>BIO</b> ET NOUILLES DE RIZ                      (FERME DE TY NEVEZ-GUILER SUR GOYEN)</p> <p>TARTE AUX POMMES</p> 	<p>FEUILLETEE TOMATE MOZZARELLA</p> <p>POISSON DU JOUR                      (POISSONNERIE DE PLOZEVET)</p> <p>BOULGOUR <b>BIO</b> SAUCE MOUTARDE</p>  <p>MOUSSE AU CHOCOLAT AUX CACAHUETES                      (OEUFS <b>BIO</b> D'ARMELLE-PLOGONNNEC)</p>
LUNDI 9 SEPTEMBRE	MARDI 10 SEPTEMBRE	JEUDI 12 SEPTEMBRE	VENDREDI 9 SEPTEMBRE
<p>CALZONE MARGHARITA</p> <p>SAUCISSE <b>BIO</b>                      (FERME DU GORRE-PLOUHINEC)</p> <p>PUREE DE POMME DE TERRE <b>BIO</b>                      (FERME DE MOGUERMEUR-POULDERGAT)</p> <p>FRUIT</p> 	<p> SALADE DE TOMATE BASILIC <b>BIO</b>                      (FERME DE TY NEVEZ-GUILER SUR GOYEN)</p> <p>POTIRON <b>BIO</b> GRATINE A LA FOURNE                      D'AMBERT</p>  <p>FAR NATURE                      (OEUFS <b>BIO</b> D'ARMELLE-PLOGONNNEC)</p>	<p>BETTERAVE ROUGE <b>BIO</b>                      (FERME DE TY NEVEZ-GUILER SUR GOYEN)</p> <p> POULET ROTI <b>LABEL ROUGE</b>                      RATATOUILLE <b>BIO</b></p>  <p>(FERME DE TY NEVEZ-GUILER SUR GOYEN)</p> <p>YAOURT <b>BIO</b>                      (FERME ESQUIBIO-ESQUIBIEN)</p>	<p>COCOMBRE A LA MENTHE <b>BIO</b>                      (FERME DE TY NEVEZ-GUILER SUR GOYEN)</p> <p>CURRY DE COCO CREVETTE                      RIZ</p>  <p>VERRINE CRUMBLE MASCARPONE ET KIWI</p>
LUNDI 16 SEPTEMBRE	MARDI 17 SEPTEMBRE	JEUDI 19 SEPTEMBRE	VENDREDI 20 SEPTEMBRE
<p> STEAK HACHE <b>BIO</b>                      (FERME DE KERDROUAL-GOURLIZON)</p> <p>Frites <b>BIO</b>                      (FERME DE MOGUERMEUR-POULDERGAT)</p> <p>FRUIT</p> 	<p>GASPACHO DE TOMATE ET POIVRON <b>BIO</b>                      (FERME DE TY NEVEZ-GUILER SUR GOYEN)</p>  <p>PATE AU PESTO ROSSO</p> <p>SALADE DE FRUIT</p>	<p>SALADE DE TOMATE ET MELON AU                      BASILIC <b>BIO</b></p>  <p>(FERME DE TY NEVEZ-GUILER SUR GOYEN)</p> <p>BROCHETTES D'AGNEAU A LA MANGUE                      SEMOULE</p> <p>BOULE DE GLACE</p> 	<p>CAKE CHEDDAR ET LARDONS</p> <p>POISSON DE NOS COTES                      (POISSONNERIE DE PLOZEVET)</p> <p>HARICOT VERT</p>  <p>YAOURT <b>BIO</b>                      (FERME ESQUIBIO-ESQUIBIEN)</p> 



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

