

# MENU DU 2 AU 20 SEPTEMBRE



| LUNDI 2 SEPTEMBRE  | MARDI 3 SEPTEMBRE   | JEUDI 5 SEPTEMBRE  | VENDREDI 6 SEPTEMBRE  |
|--|---|--|---|
| <p>PATE BOLOGNAISE<br/>                     (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><br/>                     (FERME DE TY NEVEZ-GUILER SUR GOYEN)</p> <p>YAOURT NATURE <b>BIO</b><br/>                     (FERME ESQUIBIO-ESQUIBIEN)</p>    | <p>TABOULE AU CHORIZO</p> <p>WOK DE POULET <b>LABEL ROUGE</b> AUX<br/>                     LEGUMES <b>BIO</b> ET NOUILLES DE RIZ<br/>                     (FERME DE TY NEVEZ-GUILER SUR GOYEN)</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>    | <p>FEUILLETEE TOMATE MOZZARELLA</p> <p>POISSON DU JOUR<br/>                     (POISSONNERIE DE PLOZEVET)</p> <p>BOULGOUR <b>BIO</b> SAUCE MOUTARDE</p>  <p>MOUSSE AU CHOCOLAT AUX CACAHUETES<br/>                     (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><br/>                     (FERME DU GORRE-PLOUHINEC)</p> <p>PUREE DE POMME DE TERRE <b>BIO</b><br/>                     (FERME DE MOGUERMEUR-POULDERGAT)</p> <p>FRUIT</p>   | <p> SALADE DE TOMATE BASILIC <b>BIO</b><br/>                     (FERME DE TY NEVEZ-GUILER SUR GOYEN)</p> <p>POTIRON <b>BIO</b> GRATINE A LA FOURNE<br/>                     D'AMBERT</p>  <p>FAR NATURE<br/>                     (OEUFS <b>BIO</b> D'ARMELLE-PLOGONNNEC)</p> | <p>BETTERAVE ROUGE <b>BIO</b><br/>                     (FERME DE TY NEVEZ-GUILER SUR GOYEN)</p> <p> POULET ROTI <b>LABEL ROUGE</b><br/>                     RATATOUILLE <b>BIO</b></p>  <p>(FERME DE TY NEVEZ-GUILER SUR GOYEN)</p> <p>YAOURT <b>BIO</b><br/>                     (FERME ESQUIBIO-ESQUIBIEN)</p> | <p>COCOMBRE A LA MENTHE <b>BIO</b><br/>                     (FERME DE TY NEVEZ-GUILER SUR GOYEN)</p> <p>CURRY DE COCO CREVETTE<br/>                     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><br/>                     (FERME DE KERDROUAL-GOURLIZON)</p> <p>Frites <b>BIO</b><br/>                     (FERME DE MOGUERMEUR-POULDERGAT)</p> <p>FRUIT</p>  | <p>GASPACHO DE TOMATE ET POIVRON <b>BIO</b><br/>                     (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<br/>                     BASILIC <b>BIO</b></p>  <p>(FERME DE TY NEVEZ-GUILER SUR GOYEN)</p> <p>BROCHETTES D'AGNEAU A LA MANGUE<br/>                     SEMOULE</p> <p>BOULE DE GLACE</p>   | <p>CAKE CHEDDAR ET LARDONS</p> <p>POISSON DE NOS COTES<br/>                     (POISSONNERIE DE PLOZEVET)</p> <p>HARICOT VERT</p>  <p>YAOURT <b>BIO</b><br/>                     (FERME ESQUIBIO-ESQUIBIEN)</p>  |



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

