










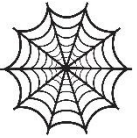





MENU DU 7 AU 18 OCTOBRE



LUNDI 7 OCTOBRE	MARDI 8 OCTOBRE	JEUDI 10 OCTOBRE	VENDREDI 11 OCTOBRE
<p>COCOTTE DE FRUIT ROUGE AU MA-ROILLES AOP</p> <p> STEAk HACHE BIO (FERME DE KERDOUAL-GOURLZON)</p> <p>TIAN DE LEGUMES BIO (FERME DE TY-NEVEZ -GULER SUR GOYEN)</p> <p>PANNA COTTA VANILLE</p>	<p> SOUPE DE TOMATE BIO (FERME DE TY-NEVEZ -GULER SUR GOYEN)</p> <p>COURGETTE BIO FARCI RICOTTA OLIVE (FERME DE TY-NEVEZ -GULER SUR GOYEN)</p> <p> PANCAKE CHOCO (ŒUFS BIO D'ARMELLE-PLOGONNEC)</p>	<p>GOUGERE AU FROMAGE (ŒUFS BIO D'ARMELLE)</p> <p></p> <p>PHO AU POULET LABEL ROUGE</p> <p>YAOURT BIO  (FERME ESQUIBIO-ESQUIBIEN)</p>	<p> PAKORA DE LEGUMES BIO (FERME DE TY NEVEZ-GUILER SUR GOYEN)</p> <p>PATE AU SAUMON LABEL ROUGE (POISSONNERIE DE PLOZEVET)</p> <p></p> <p>FRUIT BIO</p>
LUNDI 14 OCTOBRE	MARDI 15 OCTOBRE	JEUDI 17 OCTOBRE	VENDREDI 18 OCTOBRE
<p>SOUPE DE BUTTERNUT BIO (FERME DE TY-NEVEZ -GULER SUR GOYEN)</p> <p></p> <p>ALIGOT (POMME DE TERRE BIO DE MOGUERMEUR-POULDERGAT)</p> <p>SAUCISSE DE VOLAILLE</p> <p> YAOURT BIO</p>	<p> SALADE FEVE ET FLAGEOLET AU PESTO</p> <p>QUICHE VEGE  (ŒUFS BIO D'ARMELLE)</p> <p>SALADE BIO (FERME DE TY-NEVEZ -GULER SUR GOYEN)</p> <p>TARTELETTE FRAMBOISE CHOCOLAT BLANC</p>	<p> </p> <p>MENU HALLOWEEN</p>	<p> PATE BIO (FERME DU GORRE)</p> <p>LOTTE AU CURRY (POISSONNERIE DE PLOZEVET)</p> <p>RIZ </p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT BIO</p>

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

