

api **MENUS PREVISIONNELS DU 03-10-2022 AU 07-10-2022** api

MENU	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes Bio râpées de la Ferme Ty Coz   Sauce vinaigrette du chef	Oeuf dur  Sauce mayonnaise	Pastèque	Concombres Bio de la Ferme Ty Coz   Vinaigrette à la menthe
PLAT	Saucisse campagnarde So Breizh VPF  ou Emincé de poulet VF  ou Spirale de blé et pois cassés Bio 	Boulette de soja façon Tajine	Paupiette de veau VVF de Tendriade  Sauce tomate ou Omelette au fromage 	Beignet de calamars à la romaine , citron ou Dahl de pois chiches
GARNITURE	Haricots Blanc Paysan Breton à la tomate 	Semoule Bio 	Pâtes bio 	Ratatouille
FROMAGE	Vache qui rit Bio  pour les adultes et les primaires	Yaourt régional sucré 	Edam Bio  pour les adultes	Suisse fruit Bio  pour les adultes et les primaires
DESSERT	Prune	Raisin Bio  pour les adultes	Crème dessert chocolat	Riz au lait du chef So Breizh  
GOÛTER	Yaourt à boire Banane Biscuit gouter 	Lait chocolaté Compote gourde Biscuit fourré vanille	Produit laitier Produit céréaliier fruit	Produit laitier Produit céréaliier fruit

Légende :



Origine France



Produit bio



Plat signature



Produit local ou régional



Repas à thème



Produit labélisé



Label Rouge



Menu végétarien



Poisson MSC