

MENU	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes Bio râpées de la Ferme Ty Coz Vinaigrette au citron vert	Betteraves Bio Vinaigrette au fromage blanc So Breizh (pour les adultes)	Pâté de foie supérieur Jean Floc'h	Rutabagas et pommes râpés Vinaigrette au miel
PLAT	Tartiflette OU Gratin de pommes de terre au fromage	Bolognaise au thon	Aiguillettes de poulet jaune de Terre et Plume Sauce au thym	Currywurst de Berlin OU Palet végétarien maraîcher
GARNITURE		Coquillettes Bio	Carottes bio et Panais Bio au jus	Frites au four
FROMAGE	Yaourt sucré	Suisse sucré	Mimolette (pour les adultes)	Fromage Bio à la coupe (pour les adultes et primaires)
DESSERT	Cocktail de fruits (pour les adultes et primaires)	Clementine	Pomme Bio	Tarte crumble fruits rouges
GOÛTER	Lait nature, compote gourde et petit beurre	Crème dessert caramel, jus de pomme et pain Chocolat barre	Lait chocolaté, compote pomme banane et beignet abricot	Yaourt à boire, Poire, Pain au lait
Légende :	Produit bio Recette signature	Produit local ou régional Repas à thème	Produit labélisé Label Rouge	Menu végétarien Poisson MSC