



































Restaurant Municipal



Menus du lundi 16 septembre au vendredi 20 septembre 2019

LUNDI <i>Pain bio de Pont-L'Abbé</i>	ENTRÉE	Salade antillaise  
	PLAT	 Parmentier de cabillaud à la créole   
	DESSERT	Yaourt à la noix de coco (<i>Producteur de Saint-Yvi</i>)
	GOÛTER	Pain & barre chocolatée
MARDI	ENTRÉE	Salade de betterave  
	PLAT	Nuggets de blé Penne sauce tomate  
	DESSERT	Bleu d'auvergne Salade de fruits frais
	GOÛTER	Glace
MERCREDI	ENTRÉE	Feuilleté à l'emmental 
	PLAT	 Escalope de poulet à la crème   Haricots verts bio à l'ail  
	DESSERT	Fruit frais 
JEUDI	ENTRÉE	Salade bulgare (<i>Légumes de Loctudy</i>)   
	PLAT	Chipolatas (<i>Producteur de Saint-Evarzec</i>)  Poêlée camarguaise  
	DESSERT	Camembert  Brownies au chocolat 
	GOÛTER	Fruit frais & biscuit
VENDREDI	ENTRÉE	 Salade de riz bio au thon 
	PLAT	Sauté d'agneau au curry   Poêlée du chef (<i>Légumes de Loctudy</i>)  
	DESSERT	Saint Nectaire Fruit frais 
	GOÛTER	Pain & miel

Quelques informations sur les menus

Les repas des enfants sont cuisinés le matin par les cuisiniers qui utilisent principalement des produits bruts (légumes, fruits, viande, poisson, pain)
Les denrées sont en majorité issues de la filière biologique et locale. Toutes nos viandes et nos poissons sont d'origine française ou bretonne.

Filière qualité :



Agriculture
Biologique



Filière
Bleu Blanc cœur



Fait
Maison



Produits
Originaires de Bretagne