
































Menus du lundi 29 mars au vendredi 2 avril 2021

LUNDI <i>Pain bio de Pont-L'Abbé</i>	ENTRÉE	Salade de chou rouge  
	PLAT	 Émincé de porc Tex Mex    Pommes duchesses 
	DESSERT	Yaourt au caramel <i>de Saint-Yvi</i> 
	GOÛTER	Pain & confiture
MARDI	ENTRÉE	Salade Turin (Pâte, œuf, tomate)  
	PLAT	Bourguignon (<i>Bœuf de Plonéis</i>)   Poêlée de légumes printaniers  
	DESSERT	Tomme de Savoie Fruit frais 
	GOÛTER	Pâtisserie 
MERCREDI	ENTRÉE	Crudités  
	PLAT	 Bruschetta mozzarella tomate & pesto 
	DESSERT	Poire cuite au chocolat
	GOÛTER	Pain d'épice
JEUDI	ENTRÉE	Salade de lentilles aux petits légumes 
	PLAT	 Escalope de dinde panée  Poêlée 4 saisons (<i>Butternut, carotte, fève, pommes de terre</i>) 
	DESSERT	Smoothies aux fruits 
	GOÛTER	Fruit & biscuit
VENDREDI	ENTRÉE	Salade d'endive & mimolette 
	PLAT	Pilaf de fruits de mer   (<i>Riz bio, crevettes, moules, encornets, champignons</i>)
	DESSERT	Croustillant au chocolat & œufs de Pâques 
	GOÛTER	Glace

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