

Le restaurant scolaire vous propose :

MENU (semaine Agrilocal)



	DEJEUNER		DINER	
Lundi 27 mai	Feuilleté au fromage Sauté de dinde Semoule et légumes couscous Laitage Bio (29) Bar à fruits	 	Filet de poisson pané Carottes persillées Laitage Bio Timbale vanille Bio	
Mardi 28 mai	Salade sucré-salé Pâtes Bio (29) à la bolognaise Laitage Bio Kouing aman Bio (29)	 	Galette maison paysanne Salade verte Laitage Bio Yaourt aux fruits	
Mercredi 29 mai	Salade du marché Omelette Bio aux herbes aux œufs de Moëlan (29) Poêlée de légumes maison Laitage Bio Banana bread	 	Poulet rôti Pommes forestines Laitage Bio Fraises	
Jeudi 30 mai	Salade piémontaise Saucisse de Saint Evarzec (29) Sauce marchand de vin Lentilles Bio Cheddar ou Reblochon de Motreff (29) Yaourt aromatisé de Saint Yvi (29)	 	Tarte aux 3 fromages Salade Bio Laitage Bio Brochette de fruits au chocolat	
Vendredi 31 mai	Tomate et mozzarella Filet de poisson de la côte de Cornouaille (29) Riz Bio Laitage Bio Fruits frais de saison	 	: menu végétarien : produits subventionnés par l'aide de IUE à destination des écoles. Tous les plats sont cuisinés sur place.	

Le Principal
Jean-Luc JAMBOU



La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

