



Semaine du 27 février au 3 mars 2023

Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent :

<p style="text-align: center;"><u>Lundi</u></p> <p style="text-align: center;">Duo de saucisson</p> <p style="text-align: center;">Calamar Riz</p> <p style="text-align: center;">Fruit</p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi</u></p> <p style="text-align: center;">Soupe de légumes</p> <p style="text-align: center;">Truffade Salade</p> <p style="text-align: center;">Yaourt de la « Ferme de Restédern »</p>
<p style="text-align: center;"><u>Jeudi</u></p> <p style="text-align: center;">La plourinoise</p> <p style="text-align: center;">Jambon à l'os Légumes</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Fruit</p>	<p style="text-align: center;"><u>Vendredi</u></p> <p style="text-align: center;">Hachis parmentier Salade</p> <p style="text-align: center;">Millefeuille</p>

Légumes - fruits crus / légumes - fruits cuits / féculents / produits gras / produits laitiers / produits protéiques / féculents et légumes / produits sucrés

Les menus peuvent varier selon les livraisons
et les produits frais disponibles

La collectivité s'engage dans une politique d'achat de produits locaux et issus de l'agriculture biologique. Nos fournisseurs sont majoritairement :

