

## Semaine du 6 au 10 novembre 2023



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent :

<p style="text-align: center;"><b><u>Lundi</u></b></p> <p>Salade de chou, carottes et lentilles</p> <p>Croque biquette Salade</p> <p>Yaourt de la ferme</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Mardi</u></b></p> <p>Velouté de potimarron</p> <p>Émincé de poulet Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>Jeudi</u></b></p> <p>Salade de betteraves rouges au thon</p> <p>Filet de poisson du jour Risotto de légumes</p> <p>Compote</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Vendredi</u></b></p> <p>Salade composée (radis, maïs, surimi)</p> <p>Effiloché de bœuf Légumes de saison</p> <p>Chou à la crème</p>

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 :



**LÉGUMES**  
GAEC Larher - Marie Rolland

**PAIN**  
Les boulangeries Plourinoises  
(2 pains spéciaux par

