



Semaine du 20 au 24 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;">La morlaisienne</p> <p style="text-align: center;">Poisson Semoule</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Fruit</p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi</u></p> <p style="text-align: center;">Hachis parmentier Salade</p> <p style="text-align: center;">Crème dessert « Du foin dans les sabots »</p>
<p style="text-align: center;"><u>Jeudi</u></p> <p style="text-align: center;">Toast de Guillaume</p> <p style="text-align: center;">Chili Poêlée bretonne</p> <p style="text-align: center;">Yaourt de « La ferme de Restédern »</p>	<p style="text-align: center;"><u>Vendredi</u></p> <p style="text-align: center;">Menu antillais</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 :

