



Semaine du 9 au 13 octobre 2023

Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent :

<p style="text-align: center;"><u>Lundi</u></p> <p style="text-align: center;">Salade de concombres</p> <p style="text-align: center;">Bœuf carottes Pâtes aux légumes</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;">Salade de betteraves rouges</p> <p style="text-align: center;">Tartiflette Salade</p> <p style="text-align: center;">Yaourt</p>
<p style="text-align: center;"><u>Jeudi</u></p> <p style="text-align: center;">Rillettes</p> <p style="text-align: center;">Poulet Légumes de saison</p> <p style="text-align: center;">Yaourt</p>	<p style="text-align: center;"><u>Vendredi</u></p> <p style="text-align: center;">Salade de tomates cerises</p> <p style="text-align: center;">Dal breton</p> <p style="text-align: center;">Fondant au chocolat</p>

Légumes - fruits crus / légumes - fruits cuits / féculents / produits gras / produits laitiers / produits protidiques / 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 :

VIANDE
« la boucherie à la ferme »
Le Cloître-St-Thégonnec



LÉGUMES
GAEC Larher - Marie Rolland
Plourin-lès-Morlaix - Plougonven

PAIN
Les boulangeries plourinoises
(2 pains spéciaux par semaine)

