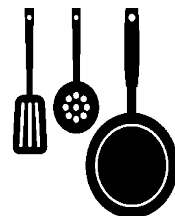


# Semaine du 27 septembre au 1<sup>er</sup> octobre 2021



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent :

<p style="text-align: center;"><b><u>Lundi</u></b></p> <p style="text-align: center;">Salade coleslaw</p> <p style="text-align: center;">Sauté de porc Pommes de terre</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Fruit</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Mardi</u></b></p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu végétarien</u></b></p> <p style="text-align: center;">Velouté de potimarron</p> <p style="text-align: center;">Lasagnes de légumes Salade verte</p> <p style="text-align: center;">Yaourt de "La ferme de Restedern"</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>Jeudi</u></b></p> <p style="text-align: center;">Salade plourinoise</p> <p style="text-align: center;">Brandade de poisson du jour Salade verte</p> <p style="text-align: center;">Crème dessert</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Vendredi</u></b></p> <p style="text-align: center;">Salade de crudités</p> <p style="text-align: center;">Cuisse de canard Purée de patates douces</p> <p style="text-align: center;">Pavlova bretonne</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 :

