


























Du lundi 17 au vendredi 21 octobre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves râpées  	 MENU VÉGÉTARIEN	Guacamole aux pois cassés et chips de galettes maison 	Potage de légumes 	pâté de campagne (du biez jan) 
Plat	Galette saucisse (du Biez jan) Salade verte  	M. Bean burger  frites  	Poulet rôti Petits pois 	 Sauté de bœuf (bœuf bio de ploubalay) Coquillettes semi complètes  	 Filet de poisson du jour Flan de brocoli 
Fromage	 Fromage	 Laitage		 Fromage	
Dessert	Fruit de saison	Crème à la banane 	Fruit de saison	Yaourt sucré (le Ptit gué)  	Fruit de saison

(La Mairie se réserve le droit de modifier le menu selon les approvisionnements)



plat fait maison

----- repas végétarien



Label rouge



produits BIO



produits d'origine locaux



pêche durable msc

Toutes les viandes sont d'origine française.

