



















Menu du lundi 15 au vendredi 19 avril 2024


Lundi	Mardi 	Jeudi	Vendredi
Pâté de foie	Piémontaise végétarienne  <i>Moutarde*, sulfite*, lait*, œuf*</i>	Couscous au poulet et merguez	Toast à la sardine <i>Gluten*, poisson*, moutarde*</i>
Lasagne Bolognaise  <i>Gluten*, Lait*</i>	Tartiflette 	Semoule  <i>Gluten*</i>	Poisson Pané <i>Poisson</i>
Salade verte  <i>Moutarde*, sulfite*</i>	Salade verte  <i>Moutarde*, sulfite*</i>	Légumes 	Beurre citronné 
Yaourt vanille  <i>Lait*</i>	Fruit 	Fromage  <i>Lait*</i>	Quinoa  Emincé de poireaux 
		Fruit 	Glace vanille  <i>Lait*</i>

Toutes nos viandes sont d'origine française. Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons ou d'une défaillance du matériel

*Produits allergènes

 Produit bio

 menu végétarien

Nos partenaires locaux : Ty ma zud kozh de Trémel , Du foin dans les Sabots de Guerlesquin , Panier du Guerrand de Plouégat Guerrand, Talhouet de Lannion, Boulangerie des écoles de Ploumilliau, La maison de la crêpe de Lannebert, Maison Ollivier de Ploumilliau, Ferme de Kerloaguen de Garlan , Cidrierie Chistr aod ar brug de Trédrez Locquemeau .