


























Menu du 11/05 au 15/05

	Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Carottes râpées bio</i>    	<i>Betteraves rouges bio</i>   	<i>Salade piémontaise</i>	<i>Férié</i>	<i>Férié</i>
Plat Principal	<i>Spaghettis semi complet bio à la carbonara</i>  	<i>Curry de pois chiche bio</i>   	<i>Dos de cabillaud sauce citron</i>		
Légumes Féculents		<i>Riz bio</i>  	<i>Haricots verts ef bio</i> 		
Produit Laitier	<i>emmental râpé bio</i>  	<i>Fromage blanc bio</i>  	<i>Yaourt bio*</i> 		
Fruit / Dessert	<i>Fruits de saison</i>  				

Nota : Les menus sont susceptibles de changer suivant les approvisionnements



Viande de porc d'origine française certifiée VPF



Viande bovine d'origine française certifiée VBF

Volaille Française



Fait maison

* Presqu'île Crozon



Agriculture Biologique