



# Semaine du 26 au 30 avril 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 de betteraves rouges</p> <p style="text-align: center;">Spaghetti à la bolognaise</p> <p style="text-align: center;">Yaourt fermier</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;">Keftas des prés</p> <p style="text-align: center;">Ravioles de légumes</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Fruit</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;">Filet de poisson</p> <p style="text-align: center;">Riz aux petits légumes</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Fruit bio</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Vendredi</u></b></p> <p style="text-align: center;">Taboulé</p> <p style="text-align: center;">Galette saucisse</p> <p style="text-align: center;">Salade</p> <p style="text-align: center;">Glace</p>

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

