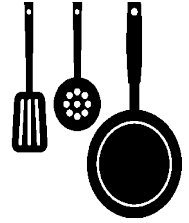


10 et 11 mai 2021



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent :

<p style="text-align: center;"><u>Lundi</u></p> <p style="text-align: center;">Salade de crudités</p> <p style="text-align: center;">Rougail saucisse Riz</p> <p style="text-align: center;">Yaourt</p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Menu végétarien</u></p> <p style="text-align: center;">Salade de céréales</p> <p style="text-align: center;">Gratin de l'Île de Batz</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Compote</p>
<p style="text-align: center;">Jeudi de l'Ascension Jour férié</p>	<div data-bbox="571 1173 1161 1617" style="text-align: center;"></div>

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 :

VIANDE
« la boucherie à la ferme »
Cloître St-Thégonnec



PAIN
Les boulangeries Plourinoises
(2 pains spéciaux par semaine)

