

Au menu du mois de Décembre

LE JOUR DU 


LUNDI | 30-déc.
Lun

MARDI | 31-déc.
Meurzh

MERCREDI | 1-janv.
Merc'her


JEUDI | 2-janv.
Yaou

VENDREDI | 3-janv.
Gwener

Endive BIO à effeuiller et fromage
frais nature 

Betteraves rouges et dés de
mimolette

Rôti de dinde sauce marengo
(tomate et champignon)

Lasagnes végétariennes BIO
(potimarron épinards, lentilles
vertes) 

Rôti de bœuf sauce béarnaise

Semoule

Férié

Carottes braisées

Carré

Fromage fondu

Purée pomme fraise (coupelle)

Crème dessert à la vanille

Pomme

Tarte aux prunes



Production locale



Produits BIO



Plat végétarien



Appellation d'origine contrôlée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine protégée