

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

Hoki pané et ketchup

Semoule

Féié

Carottes braisées

Riz

Fromage fondu

Crème dessert à la vanille

Pomme

Purée pomme fraise (coupelle)



Production locale



Produits BIO



Plat végétarien



Appellation d'origine contrôlée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine protégée