

# Au menu du mois de Février

LE JOUR DU 

**LUNDI** | 10-févr.  
*Lun*

**MARDI** | 11-févr.  
*Meurzh*

**MERCREDI** | 12-févr.  
*Merc'her*

**JEUDI** | 13-févr.  
*Yaou*

**VENDREDI** | 14-févr.  
*Gwener*

Salade coleslaw BIO 

\*\*\*\*\*

Colin ail et fines herbes

\*\*\*\*\*

Riz BIO semi-complet et potimarron  
BIO 

\*\*\*\*\*

Crème dessert à la vanille

\*\*\*\*\*

Rôti de bœuf et moutarde

\*\*\*\*\*

Petits pois

\*\*\*\*\*

Camembert

\*\*\*\*\*

Beignet au chocolat



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée

Rillettes de thon

\*\*\*\*\*

Saucisse de Francfort (volaille)

\*\*\*\*\*

Brocolis BIO 

\*\*\*\*\*

Polenta BIO à la mangue 

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

Nuggets de poulet et ketchup

\*\*\*\*\*

Coquillettes

\*\*\*\*\*

Fraidou

\*\*\*\*\*

Banane



Production locale



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge

# Au menu du mois de Février

LE JOUR DU 

LUNDI | 17-févr.  
Lun

MARDI | 18-févr.  
Meurzh

MERCREDI | 19-févr.  
Merc'her

JEUDI | 20-févr.  
Yaou

VENDREDI | 21-févr.  
Gwener

Betteraves rouges BIO et dés de mimolette 

\*\*\*\*\*

Bœuf braisé sauce lyonnaise (oignon, ail, vin blanc)

\*\*\*\*\*

Boullgur BIO 

\*\*\*\*\*

Yaourt aromatisé

\*\*\*\*\*

Carottes BIO râpées et maïs 

\*\*\*\*\*

Lamelles de kebab sauce blanche

\*\*\*\*\*

Pommes de terre rissolées

\*\*\*\*\*

Crème dessert au caramel

Gâteau d'œufs BIO sauce provençale (oignon, tomate, herbes de Provence) 

\*\*\*\*\*

Ratatouille BIO 

\*\*\*\*\*

Fromage frais nature

\*\*\*\*\*

Muffin's aux pépites de chocolat

Pizza au fromage

\*\*\*\*\*

Hoki pané et ketchup

\*\*\*\*\*

Haricots verts BIO 

\*\*\*\*\*

Poire



Production locale



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée

 brestmém  
RESTAURATION