

LUNDI



Carottes râpées (bio) et maïs,
vinaigrette au balsamique

MARDI

Melon

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Nuggets végétariens

Coquillettes

Bœuf à la Provençale

Petits pois

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Beignet

Le menu en italique et souligné est le menu proposé aux convives du primaire et maternelle.



Producteurs locaux :

- * [Fromagerie L'Etable Ronde, Plélan Le grand](#)
- * [Crêperie Le Guen, la Chapelle Bouexic](#)
- * [Légumes Bio : Ferme du Vall d'Iff, Beignon](#)
- * [Pain : La Ptite Boulange et la Boulangerie Guichard, Plélan le Grand](#)
- * [Rôti de porc, saucisse et pâté de campagne : Les Saveurs de Bretagne, Bain de Bretagne](#)
- * [Laiterie : Ferme Le Fail, Parcé](#)
- * [Crèmerie : la Ferme d'Anne Soiz, Maure de Bretagne](#)
- * [Boeuf, volaille : Chevillé 35, Saint Malo](#)



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.