















<u>LUNDI 3 AVRIL</u>	<u>MARDI 4 AVRIL</u>	<u>JEUDI 6 AVRIL</u>	<u>VENREDI 7 AVRIL</u>
<p>Radis-beurre</p> <p>Blanquette de poulet Carottes-Pommes de terre</p> <p>Comté Bavarois fraise-citron</p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tajine Haricots verts </p> <p>Cantal  Banabread</p>	<p>Salade de pommes de terre au chèvre</p> <p>Tacos</p> <p>Yaourt à boire « Gwel ar mor » Fruit de saison </p>

	<u>MARDI 11 AVRIL</u>	<u>JEUDI 13 AVRIL</u>	<u>VENREDI 14 AVRIL</u>
	<p>Salade d'endives</p> <p>Bolognaise au thon Riz</p> <p>Yaourt « les p'tits Korrigans » </p>	<p>Céleris rémoulade</p> <p>Boulettes -sauce barbecue Semoule de couscous </p> <p>Glace de « Kergonc »</p>	<p>Croque-monsieur</p> <p>Saucisse d'agneau Poêlée mexicaine</p> <p>Gouda  Fruit de saison </p>


 <p>BONNES VACANCES !!!!</p>	<p>Voici les producteurs locaux avec qui nous sommes heureux de travailler pour le plus grand plaisir de vos enfants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La ferme « Gwel ar mor » Saint-Pabu (yaourts conventionnels) • La ferme des « p'tits Korrigans » Cast (yaourts biologiques) • Les glaces de « KERGONC » Tréouergat (crème glacée) • Le Gaec de Kerguile Crozon (viande d'agneau)
--	---

 Produit issu de l'agriculture biologique européenne
Fait maison 

Pain BIO  tous les mardi et jeudi

Menus donnés à titre indicatif susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement. Toutes les viandes bovines sont d'origine France sauf mention contraire.



LOGOS EGALIM :

 Repas végétarien

 label rouge

 Indication Géographique Protégée

 Appellation d'Origine Protégée

 Objectifs de développement durable  pêche durable