

















Ecole Plougastel
Du 04/11/2024 au 08/11/2024

Menu "référence" 4,5 éléments

| | | |
|----------|---|--|
| Lundi | <p>Betteraves Bio  - Vinaigrette du chef Emincé de filet de poulet (UE)  - Sauce provençale</p> <p>Semoule bio  Tomme blanche  Yaourt nature sucré - , sucre</p> |  |
| Mardi | <p>Poisson pané 100% filet MSC </p> <p>Gratin de brocolis  Petit moulé nature  Kiwi Bio </p> | |
| Mercredi | | |
| Jeudi | <p>Rôti de porc VPF Label Rouge  - Sauce diable</p> <p>Pâtes Bio  Munster AOP  Banane Bio </p> | |
| Vendredi | <p>Carottes râpées Bio  - Vinaigrette au citron Tartiflette poulet (sans porc) </p> <p>Suisse Pomme HVE </p> | |



Ecole Plougastel
Du 11/11/2024 au 15/11/2024

Menu "référence" 4,5 éléments



| | |
|----------|--|
| Lundi | |
| Mardi | <p>Piémontaise S/Porc</p> <p>/Pané fromager</p> <p>Haricots verts bio à l'échalote</p> <p>Fromage blanc sucré (en seau)</p> <p>Clémentine</p> |
| Mercredi | |
| Jeudi | <p>/Céleri râpé - Sauce façon remoulade</p> <p>Filet de lieu noir MSC - Sauce aurore</p> <p>Semoule bio</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Kiwi Bio</p> |
| Vendredi | <p>Poulet à la Mexicaine</p> <p>Riz de Camargue IGP</p> <p>Emmental</p> <p>Compote fraîche pomme Bio</p> |

