




















Du 3 au 7 Novembre 2025	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu végétarien	Vendredi
Entrée	Salade d'endives  	Salade de riz  		Betteraves 	
Plat	Escalope de poulet  	Sauté de porc  	Pique-nique  	Hachis parmentier végété 	Menu Halloween
Accompagnement	Pâtes 	Poêlée de légumes 		Salade  	
Laitage	Fromage	St Paulin		Gouda	Menu Halloween
Fruit	 Kiwi Aide UE à destination des écoles	Pomme  Aide UE à destination des écoles		Raisin  Aide UE à destination des écoles	

Notre Viande est d'origine Française

#### Nos fournisseurs:

Légumes : Maraîcher de plougoumelen : Elisabeth et Alain Poulard, Armor fruits, ets Leroux vannes, Gaec de Lignol

Les pommes de terre BIO et yaourt BIO: la ferme du golfe GAEC (Culéac Arradon)

Œufs BIO: La petite poulette

Poisson du jour : Top atlantique Lorient

le pain: Boulangerie Maudet ou au four' n'île

Volaille :Terre et Plume

viande/poisson ou oeufs

Féculents

Crudités

Laitage

Cuités



Produits bio



Produit local



Fait Maison



Pêche durable

Toutes nos sauces sont

Nos viandes sont d'origine Française

