










Semaine du 5 au 9 Octobre 2020 <b>semaine 41</b>									
lundi menu végétarien		mardi		mercredi		jeudi		vendredi	
Carottes râpées (AB)	 CC AB	Betteraves aux pommes	CC	Concombre /Fêta	 CC AB	Segments de pamplemousse	CC	Saucisson à l'ail	CC
Galette de boulgour	CC	Kebab	CC	Paleron braisé	 CC	Blanquette de veau	 CC	Dos de colin	
Haricots verts	AB	Lentilles	 CC AB	Gratin de choux fleurs/pdt	 CC	Riz	 CC	Pdt et poêlée de légumes	 CC
Semoule au lait	 CC	Maasdam		Salade de fruits au sirop		liégeois chocolat	AB CC	St Paulin	CC AB
		Raisin	CC					Poire	CC

Viande origine France

AB : Produits bio

CC : Circuit-court et local



: Fait Maison

Toutes nos sauces sont faites maison

**viens indicatifs, des modifications sont possibles nous n'en sommes pas responsables. Merci de votre compréhension.**

#### **Nos fournisseurs:**

Volaille : Terre et Plume

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

Le lait cru : La ferme EARL Le cosquer 56870 Baden

Carottes Bio : Le Gruéc Ploeren

Charcuterie et viande : La barillec à Ploeren (LBV)

Légumes : Maraîcher de plougoumen : Elisabeth et Alain Poulard, Armor fruits, ets Leroux vannes

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

Poisson du jour : Top atlantique Lorient

Œufs BIO: La petite poulette