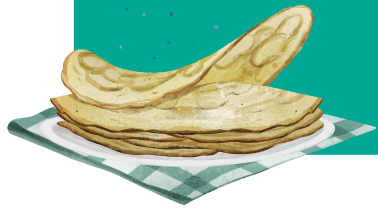




























MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

DU 2 AU 6 février



| LUNDI | MARDI  | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI |
|--|--|--|---|---|
|  Crêpe à l'emmental   Sauté de porc   Pâte tortis  Compote de pomme |  Soupe de légumes   Friand Croisillon Dubarry   Riz  Fruits |  Betterave rouge   Galette jambon et fromage  Salade de fruits |  Steak haché  Haricot-vert persillé   Riz au lait | Salade composée  Brandade de poisson  Salade   Crêpe au chocolat ou sucrée |



Viande bœuf, volaille et porc principalement d'origine française



Produits issus de l'agriculture bretonne (dont plusieurs localo-mendonnais)



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour, majoritairement avec des produits frais

