

Menus du 5 au 9 OCTOBRE 2026

LUNDI

Carottes **bio** râpées

Pâtes **bio** au pesto
vert

Cake marbré 

au miel (Garde Philippe St-Alban)

JEUDI

Betterave pomme

Rôti de porc 

(Boucherie Metais St-Alban)

Aux pruneaux

 Purée de carottes **bio**

Kiwi



MARDI

Potage de potimarron 

Poisson (Les filets d'Erquy)

Poêlée de legumes

Yaourt fermier (Ferme le Moulin
de Tizon à Penguily)



VENDREDI

Hachis parmentier 

(Bœuf boucherie Metais)

Salade verte (Tréguieux)

Île flottante



Label rouge



Agriculture biologique



Bleu Blanc cœur



Pêche durable



A.O.P.



I.G.P.



Fait maison

Viande d'origine française.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.