

MENU
Du 31 MARS au 4 AVRIL 2025



<p>Lundi 31 Mars</p>	<p>Salade composée (salade , croûtons, gruyère) Couscous  (poulet et merguez) Semoule de blé  Pommes </p>
<p>Mardi 1 Avril</p> <p>POISSON D'AVRIL</p> 	<p>Queues de serpents (carottes râpées)  Langue de mammoth au miel (Rôti de porc) Vers de terre (Spaghetti)  Crottes de dinosaures (Profiteroles chocolat)</p>
<p>Jeudi 3 Avril</p> 	<p>Concombre vinaigrette  Tarte tomates / mozzarella  Salade verte  Ile flottante</p>
<p>Vendredi 4 Avril</p>	<p>Potage de légumes   Poisson à la bordelaise Purée Haricots verts / lait ribot   Cantal Liégeois chocolat </p>

Viandes bovines française Salaun Roudouallec

Producteurs locaux :

Légumes des jardins de Kergroach - Scaër, Ets Madec et 8 à Huit - Guiscriff

Viande de porc (issue d'un élevage bio)- pâté de Vil Huen - Guiscriff

Poisson frais du marché de Guiscriff

Boulangerie - Guiscriff