

MENU DE LA SEMAINE DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026

LUNDI 27	MARDI 28
<p>Carottes râpées </p> <p>Omelette Poêlée bretonne  (P. de terre, oignons, carottes, petits pois)</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Concombres</p> <p>Poulet rôti  Frites</p> <p>Liégeois au chocolat</p>
GOÛTER DE LA GARDERIE:	GOÛTER DE LA GARDERIE:
<p>Eau & chocolat chaud Compote Pain pâte à tartiner</p>	<p>Eau & chocolat chaud Jus d'orange Pain confiture</p>
JEUDI 30	VENDREDI 01 - FÊTE DU TRAVAIL
<p> Céleri rémoulade au curry </p> <p>Filet de poisson panure citronnée </p> <p>Riz</p> <p>Fondue de poireaux </p> <p>Emmental</p> <p>Crumble aux pommes </p>	 <p>Bonne fête du Travail !</p>
GOÛTER DE LA GARDERIE:	
<p>Eau & chocolat chaud Fruits Yaourt à boire Pain au lait</p>	
<p>•Viandes bovines françaises  Salaun Roudouallec </p> <p>Producteurs locaux:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Légumes des jardins de Kergroach - Scaër,  8à8 - Guiscriff • Poulet bio Ferme de Kervern Huiban Langonnet  •Viandes de porc (issue d'un élevage bio) Pâté La Demwell - Guiscriff •Poisson frais du marché de Guiscriff  •Boulangerie- Guiscriff •Issu de l'agriculture biologique •Fait maison:  	

