



MENU DE LA SEMAINE DU 04 AU 08 MAI 2026

| LUNDI 04 | MARDI 05 |
|---|--|
| <p>Betteraves rouges</p> <p>Blanquette de dinde </p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt fruits mixés</p> | <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Bœuf aux oignons </p> <p>Coquillettes</p> <p>Cantal</p> <p>Poires</p> |
| <p>GOÛTER DE LA GARDERIE:</p> | <p>GOÛTER DE LA GARDERIE:</p> |
| <p>Eau</p> <p>Compote</p> <p>Pain beurre</p> | <p>Eau</p> <p>Fruits</p> <p>Cracottes</p> |
| JEUDI 07 | VENDREDI 08 - COMMEMORATION VICTOIRE 1945 |
| <p> Macédoine de légumes </p> <p>Tarte tomates / mozarella </p> <p>Salade verte</p> <p>Île flottante</p> |  |
| <p>GOÛTER DE LA GARDERIE:</p> | |
| <p>Eau</p> <p>Jus de pommes</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Muffins</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:  | |

