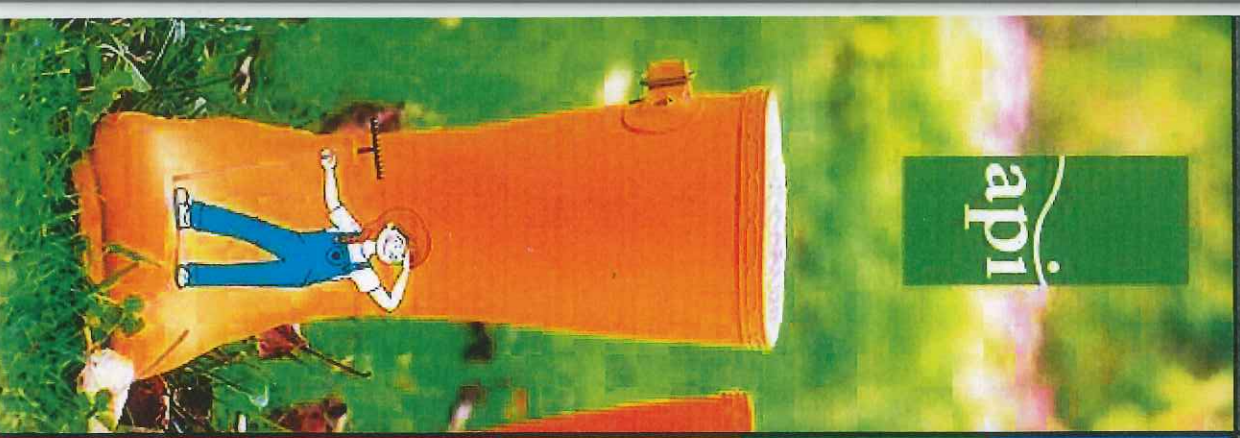


















208 - Ecole Ste ANNE_BRIEC
Du 10/06/2024 au 14/06/2024

Fruit portion

Menu "référence" 4,5 éléments



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Piémontaise S/Porc Blanc de poulet forme aiguillette (UE) - Sauce crème Paysan Breton  /Colombo végétarien Haricots verts Bio à l'ail  Brie  crème dessert</p>	<p>Concombres BIO de la Ferme Ty Coz   - Sauce Blanche Aiguillettes de blé épinard féta Penne Bio  Yaourt nature (local en seau) - , sucre</p>		<p>Gratin d'aubergine et de pommes de terre au boeuf façon moussaka /Gratin d'aubergine, de pommes de terres, tomate et emmental Fromage fondu Fruit de saison bio  </p>	<p>Salade de pommes de terre, fromage de tête, oignons, corrichons  - Vinaigrette du chef Filet de colin MSC  - sauce maître d'hotel  /Curry de légumes à l'indienne  Jardinière de légumes Galette bretonne Bio   Compote fraîche pomme Bio  </p>

