



## Restaurant scolaire de Brélès

## Semaine du 03/11 au 09/11

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE			Semanie du 05/11 au 05/11		
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	Betteraves HVE vinaigrette	Taboulé $AB$	Potage de légumes AB	Friand au fromage	_
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises	Poisson meunière MSC  Carottes HVE aux épices  Riz créole	Nugget's de blé  Frites au four	Tajine de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à I'orange Semoule HVE	
PRODUIT LAITIER					

DESSERT

Mousse chocolat au lait

Eclair vanille

Compote de pommes HVE

Fruit frais



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Repas végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique

Exemples de nos fournisseurs locaux: Bernard Jean Floc'h (Locminé), Le Roy Muribane (Brest)



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BRELES

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.