



Juillet



LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 1er	JEUDI 2	VENDREDI 3
<p><i>Tomates</i></p> <p><i>Boeuf sauté</i></p> <p><i>Nouilles chinoises/légumes</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Melon</i></p> <p><i>Mijoté de volaille</i></p> <p><i>Légumes d'été / Semoule</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>		<p><i>Salade composée</i></p> <p><i>Moules</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Glace</i></p>	<p><i>Pique-nique</i></p>
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES

Légende :

- Légumes et fruits crus** Source de glucides, minéraux, vitamines, fibres
- Légumes et fruits cuits** Source de protéines animales, lipides, vitamines, fer
- Viande, Poisson, Oeuf**
- Féculents** Source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres
- Produits Laitiers** Source de protéines, calcium, vitamines
- Repas sans protéine animale** Source de protéines végétales, glucides, fibres



* Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats

* Des aléas d'approvisionnements peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés



NOS APPROVISIONNEMENTS :

Desserts: yaourts ou fruits sont proposés à chaque repas

Jus de pommes: "Prat Rouz" à Penvenan et "Le pépin voyageur" à Langoat

Fruits : TerreAzur Bretagne, les pommes sont cultivées à Langoat

Légumes: Ferme "St Guénolé" à Trévou-Tréguignec et Ferme "Boiséon" à Penvénan

Pâtes semi-complètes : "Ferme des hautes terres" à Plougrescant

Pain: Boulangeries de Penvénan/ Langoat Pain bio: "Ferme des hautes terres" à Plougrescant

Poisson: TerreAzur Bretagne

Viandes et charcuterie : La viande est d'origine française. "Charcuterie d'Armor" à Lannion

Volaille : Volaille d'origine bretonne. "Terre et plumes"

Œufs : "Ferme des Œufs Guindy"

à Rospez

Yaourt et crème dessert bio: "Ty Lipous" à Moustéru et "Les Belles Frangines" à Magoar

