

Roll-meuziòù



Lun 25 a viz Ebrel - Gwener 29 a viz Ebrel 2022

Lun

25

Baterabez get vioù
BIO

Mitonenn
mod Flandrez

Toazennou
BIO

Suis Bihan

Prunevenn

Meurzh

26

Meskadenn legumaj
maionez
BIO

Kolombo pesk
BIO

Riz basmati

Camembert

Per

Merc'her



Labels :

- : Label Rouge
- : AOC
- : AOP
- : IGP
- : STG
- : HVE
- : Pêche Durable
- : MSC
- : RUP

Allergènes :

- ① : Arachide
- ② : Céleri
- ③ : Fruits à coque
- ④ : Crustacés
- ⑤ : Gluten
- ⑥ : Lait
- ⑦ : Lupin
- ⑧ : Mollusques
- ⑨ : Moutarde
- ⑩ : Oeuf
- ⑪ : Poisson
- ⑫ : Sésame
- ⑬ : Soja
- ⑭ : Sulfites

Yaou

28

Taboule get surimi
BIO

Skejenn yar-Indez

Paelonad get 4
legumaj
BIO

Edam

Gwastell chokolad

Gwener

29

Meskadenn kaol-
fleur
BIO

Alumenn
BIO

Semoul kouskous

Cantal

Abrikez dre siros



Bonne journée !

Pommes

Ananas au caramel

6 5

Nous privilegions les fruits et légumes locaux . Toutes nos viandes sont d'origines Bretonnes ou Francaises. Les repas sont confectionnés sur place chaque jour à partir de produits frais et peuvent donc etre modifiés sans preavis en cas de defaillance fournisseurs.