



# Roll-meuzioù



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

Lun

25

Baterabez get vioù  
BIO

Mitonenn  
mod Flandrez

Toazennoù  
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



Pommes

*Ananas au caramel*

6 5

Nous privilégions les fruits et légumes locaux . Toutes nos viandes sont d'origines Bretonnes ou Françaises. Les repas sont confectionnés sur place chaque jour à partir de produits frais et peuvent donc être modifiés sans préavis en cas de défaillance fournisseurs.