Menu de la restauration scolaire, de l'accueil de loisirs et du goûter

Mois de Septembre 2025

JEUDI 18 SEPTEMBRE « Mélodie des Mets Locaux »

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Entrée	Crêpe au fromage	Pâté de campagne		Salade composée	
Plat protidique	Jambon grill	Lieu noir	Sot l'y laisse	Ragoût de bœuf	Chili sin carne
Accompagnement	Haricots beurre	Semoule de couscous	Tortis	Pommes Vapeur	Riz
Produit laitier	Yaourt sucré	Tomme	Camembert	Yaourt à boire	Emmental
Dessert	Fruit	Fruit	Purée de pommes	Gâteau d'anniversaire	Eclair au chocolat
GOÛTER			PAIN CONFITURE FRUIT		

Label **R**ouge **A**griculture **B**iologique **I**ndication **G**éographique **P**rotégé **A**ppellation **O**rigine **P**rotégé Fait maison

Haute **V**aleur **E**nvironnementale

Légume/ Fruit Viande/Poisson/Œuf Féculent Produit sucré Produit laitier Produit gras

Les menus peuvent varier en fonction des arrivages

L'équipe de restauration vous souhaite BON APPETIT !

NOS PRINCIPAUX FOURNISSEURS

Au Faisan Doré : Volaille conventionnelle et

Boucherie Normand : Bœuf, Veau

Boulangerie La Maison du Boulanger : Pain

Ferme de Ker Ar Beleg : Produits laitiers

GAEC Gorréguer (La Lédanaise) : Produits laitiers

Le Pépin et La Plume : Œufs et Fruits / légumes

Pro à Pro : Epicerie conventionnelle et

SARL Le Roy Muribane : Fruits / légumes

So Breizh : Viande / Produits laitiers

Sysco France : Surgelé

Top Atlantique : Produits de la mer

Transgourmet : Epicerie conventionnelle et