



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

Mois d'Octobre 2025

Lundi 13 menu des CE1-CE2 + semaine Halloween **

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Entrée	Feuilleté hot dog	Potage du sorcier ** 🍲	Choux rouge / carottes		Salade composée
Plat protidique	Pilon de poulet	Chipolatas	Rôti de dinde au curry 🍲	Gratin de poisson à l'emmental 🍲	Purée de potimarron **
Accompagnement	Frites	Petits pois / carottes	Haricots verts	Céréales gourmandes aux légumes	Salade verte
Produit laitier	Doigt du sorcier**	Yaourt sucré 	Fromage		Verre de lait 
Dessert	Glace		Fruit	Gâteau d'halloween**	Compote
GOÛTER					

 Label Rouge
  Agriculture Biologique
  Indication Géographique Protégé
  Appellation Origine Protégé
  Fait maison

 Haute Valeur Environnementale

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





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

Mois d'Octobre 2025

Menu avec un brin de folie d'Halloween**

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Entrée	Feuilleté	Pamplemousse	Potion magique 🍷		Salade composée
Plat protidique	Sot l'y laisse de dinde 🍷	Crocs de vampire au coulis de sang	Sauté de porc 🍷	Vers ensanglantés	Poisson en sauce 🍷
Accompagnement	Haricots verts	Friture	Céréales gourmandes 	Salade verte	Poêlée de légumes
Produit laitier	Bâtonnet du banquet des monstres	Yaourt sucré		Ile flottante	Camembert 
Dessert	Pomme	Pâtisserie	Fruit au sirop	Orange	Compote sanglante
GOÛTER					

 Label Rouge
  Agriculture Biologique
  Indication Géographique Protégé
  Appellation Origine Protégé
  Fait maison

 Haute Valeur Environnementale

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   