



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

Mois d'Octobre 2025

	LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Entrée		Salade de choux 	Pizza fromage	Carottes râpées 	
Plat protidique	Cordon bleu	Chipolatas	Sauté de porc	Haricots rouge cuisinés	Lieu noir en sauce 
Accompagnement	Semoule de couscous 	Haricots beurre	Jardinière de légumes	Cœur de blé 	Printanière de légumes
Produit laitier	Yaourt sucré	Gouda	Fromage	Camembert 	Flan 
Dessert	Fruit	Tarte au chocolat	Fruit	Compote	Fruit
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   