



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

Mois de Décembre 2025

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
Entrée		Salade de mâche	Pâté de campagne	Salade de pâtes 	Croisillon au comté
Plat protidique	Mignonnettes de bœuf	Gratin de jambon 	Sauté d'agneau	Lieu sauce champignons 	Lentilles à la tomates 
Accompagnement	Frites	Semoule de couscous 	Poêlée de légumes	Carottes Vichy	Pommes vapeur
Produit laitier	Verre de lait 	Yaourt aromatisé	Crème anglaise / biscuits	Fromage blanc 	Fromage
Dessert	Fruit		Fruit		Glace
GOÛTER					

- Label Rouge  Agriculture Biologique  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Protégée  Fait maison



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   