



Menu de la restauration scolaire et de l'ALSH Mois de septembre 2026

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Entrée		Salade composée	Carottes râpées	Salade fraîcheur	Crêpe au fromage
Plat protidique	Sauté de porc	Curry de pois chiches 	Cordon bleu	Colin aux champignons 	Sot l'y laisse de dinde 
Accompagnement	Pommes vapeurs	Semoule de couscous 	Petits pois à l'étuvé	Purée de légumes	Haricots verts
Produit laitier	Fromage  	Fromage  	Far Breton	Petit fromage blanc  	Emmental  
Dessert	Fruit  	Purée de fruits		Éclair au chocolat	Fruit  

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

 Haute Valeur Environnementale



« Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles »



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

Les menus peuvent varier en fonction des arrivages

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   

