

MENU CANTINE DU BOURG

Année scolaire 2025-2026

BON APPETIT!	LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
	Salade de tomates - féta	••	Carottes râpées	••	Velouté de courgette au fromage frais	•••	Concombre vinaigrette	• •
SEMAINE 1 Du 06/10 au 10/10	Carbonade flamande	.	Gratin de courgettes braisées au curry	⊕ ⊕ ⊕	Emincés de veau	3	Colin - sauce citron	• •
	Frites		Ebly	•	Flageolets - carottes	•	Céréales	•
	Fruit	.	Yaourt aux fruits	•	Fruit	.	Yaourt	•
SEMAINE 2 Du 13/10 au 17/10	Salade exotique : tomates, maïs, ananas	•	Salade verte - abricots secs - comté	••	Tartine de fromage frais		Salade de tomates - gruyère	• •
	Poulet coco réunionnais	● ● ●	Poisson Meunière	•	Pâtes à la napolitaine	● ● ●	Saucisse	•
	Riz	•	Pommes de terre - brocolis	••	Œuf dur	••	Ratatouille - semoule	••
	Yaourt - ferme Ty Lipous	•	Fruit	••	Fruit	••	Compote	•
			VACANCES DE	LA TOL	JSSAINT			
	Salade verte - amandes grillées	88	Taboulé	⊕ ⊕ ⊕	Salade de lentilles - tomates - féta	888	Soupe de potimarron	
SEMAINE 3 Du 03/11 au 07/11							· · ·	
	Carbonara au saumon	•	Boeuf haché	9 9	Escalope de poulet à la Normande	● ●	Tartiflette végé	● ● (
	Gruyère	•	Petits-pois	•	Haricots verts	•	Salade verte	••
	Fruit	••	Yaourt	•	Salade de fruits	● ●	Fruit	● ●
SEMAINE 4 Du 10/11 au 14/11	Carottes râpées	••			Betteraves rouges	•	Salade mexicaine	••
	Rôti de dinde	•			Spaghetti à la Bolognaise	⊕ ⊕ ⊕	Cabillaud	•
	Frites		ARMISTICE		Gruyère	•	Pommes de terre et julienne de légumes	⊕ ⊕ €
	Fromage blanc	•		Fruit	••	Yaourt	•	
SEMAINE 5 Du 17/11 au 21/11	Betteraves rouges	•	Potage de légumes	•••	Salade verte - noix - comté	••	Salade de tomates - mozzarella	• •
	Gratin de crozets aux légumes	•••	Cassoulet	••	Poisson pané	•	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	⊕ ⊕ (
	Salade verte	••	Salade verte	••	Jardinière de légumes	● ● ●	Jambon	•
	Petits-suisses	•	Yaourt	•	Far breton	● ● ●	Fruit	• •

Nature des produits

- 9 Plat réalisé majoritairement à partir de produits labellisés BIO ou Label Rouge, MSC, AOP/AOC
- Plat réalisé majoritairement à partir de produits frais
- Plat "fait-maison"

Provenance des produits :

Viande (origine France): Boucherie Briand, Le Hangar Légumes: Chez Mimi, ferme Hauts de Beg Nod

Fruits: Le Hangar

Pain : Le Fournil de Ploubaz, Aux Délices de Ploubaz - pain complet le lundi et jeudi

Épicerie : Pro A Pro, Bio Mené, Le Hangar, Le Relais des Mousquetaires

Frais et surgelés : Pomona, Krill

NOUVEAU!

Téléchargez le menu sur votre portable :

