

MENU CANTINE DU BOURG

Année scolaire 2026-2027

BON APPETIT !

	LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
SEMAINE 1 Du 23/11 au 27/11	Carottes râpées	🟢🔵	Soupe de potimarron	🟢🔵🟠	Bâtonnets de crudités - houmous	🟢🔵🟠	Cake au chèvre, noix et raisins	🟢🔵🟠
	Pilons de poulet		Fish & chips	🟢	Quiche aux légumes	🟢🔵🟠	Rosbeef	🔵🟠
	Pommes de terre et légumes rôtis	🟢🔵🟠	Salade verte - sce tartare	🟢🔵🟠	Salade verte	🟢🔵	Haricots verts	🟢
	Crème dessert Ty Lipous	🟢	Fruit	🟢🔵	Yaourt	🟢	Fruit	🟢🔵
SEMAINE 2 Du 30/11 au 04/12	Soupe à l'oignon - croutons - gruyère	🟢🔵🟠	Chou rouge - pomme - raisins secs	🟢🔵🟠	Salade coleslaw	🟢🔵🟠	Salade de lentilles - pomme - féta	🟢🔵🟠
	Saumon		Tajine de poulet, abricots et amandes	🟢🔵🟠	Cassoulet breton	🔵🟠	Pâtes au butternut et tomates	🟢🔵🟠
	Ebly - lentilles corail - romanesco	🟢🔵🟠	Semoule	🟢	Salade verte	🟢🔵		
	Fruit	🟢🔵	Yaourt	🟢	Fruit	🟢🔵	Tiramisu breton	🟢🔵🟠
SEMAINE 3 Du 07/12 au 11/12	Salade César	🔵🟠	Betteraves rouges	🟢	Salade verte - noix - emmental	🟢🔵🟠	Potage de légumes	🟢🔵🟠
	Blanquette de veau	🔵🟠	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	🟢🔵🟠	Curry de légumes et pois-chiches au coco	🟢🔵🟠	Colin lieu - crème de poireau	🟢🔵🟠
	Riz	🟢	Jambon		Pâtes	🟢	Céréales	🟢
	Fruit	🟢🔵	Fruit	🟢🔵	Gâteau aux poires et noix	🟢🔵🟠	Yaourt	🟢
SEMAINE 4 Du 14/12 au 18/12	Velouté de pois-cassés	🟢🔵🟠	Rillettes de sardines au fromage frais	🟠	REPAS DE NOËL		Terrine de campagne - salade verte	
	Spaghetti al pesto	🟢🔵🟠	Lentilles forestières, égréné du bœuf	🟢🔵🟠			Filet de poisson - sauce salsa	🟢🟠
	Julienne de carottes	🟢🔵🟠					Jardinière de légumes	🟢🔵🟠
	Fruit	🟢🔵	Fruit	🟢🔵			Yaourt	🟢
VACANCES DE NOËL								
SEMAINE 5 Du 04/01 au 08/01	Salade verte - poire - amandes - emmental	🟢🔵🟠	Carottes râpées	🟢🔵	Mâche, mimolette	🔵🟠	Quartiers de pamplemousse	🔵
	Emincé de bœuf	🔵🟠	Lasagnes aux légumes	🟢🔵🟠	Fricassée de dinde aux champignons	🟢🔵🟠	Poisson à la bordelaise	🟢
	Purée de patate douce	🟢🔵🟠	Salade verte	🟢🔵	Frites		Chou braisé, carottes et PDT	🟢🔵🟠
	Galette des rois		Fruit	🟢🔵	Fruit	🟢🔵	Yaourt	🟢🔵

Nature des produits :

- 🟢 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 : 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

Téléchargez le menu sur votre portable :