

Menus du restaurant scolaire

du 2 juin au 4 juillet 2025

lundi 02 juin	mardi 03 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
concombre bœuf à la bière jardinière de légumes fromage et fruit	carottes coleslaw lieu noir sauce champignon polenta yaourt brebis citron	nem salade porc au caramel riz salade de fruits frais	galette au fromage salade verte  crêpe chocolat
lundi 09 juin	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
Férié	salade de pâtes sauté de veau carottes Fromage et fruit	melon  rougaille végétarienne riz mousse framboise	piemontaise lieu meunière julienne de légumes fromage blanc
lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
 pizza au fromage salade verte yaourt nature sucré	tomates vinaigrette poulet ratatouille/ semoule glace mangue passion	pastèque curry d'agneau haricots blancs chou patissier	salade de haricots vert moules frites fruit
lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
sauté de veau pommes de terre nouvelles fromage fruit	carottes radis roti de porc courgettes sautées yaourt aromatisé fraise	 melon spaghetti aux légumes emmental rapé tartelette fruit	salade niçoise lieu sauce florentine carotte fromage fruit
lundi 30 juin	mardi 01 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
tomate vinaigrette rosbeef gratin de courgettes fromage fruit	concombre paëlla poulet chorizo riz fromage blanc et coulis fruits	 couscous végétarien semoule gâteau scoubidou	melon barbecue chipo frites glace

Le menu est fourni à titre indicatif. Le service peut être amené à le modifier en fonction des contraintes de livraisons. La liste des allergènes est disponible auprès du responsable de la cuisine et affichée dans le restaurant scolaire (M. DESBOIS) toutes nos viandes nobles (bœuf et veau) sont d'origines françaises et locale (Ploulec'h) l'essentiel de nos plats sont fait maison avec des fruits et légumes brut, du lait fermier etc.