

Menus MAI/JUIN 2025

LUNDI 26/05	MARDI 27/05	MERCREDI 28/05	JEUDI 29/05	VENDREDI 30/05
Pizza au fromage Rondo tomate au poisson blanc MSC Haricots verts BIO Chèvreteine Pomme	Concombre BIO Escalope de dinde LR Petits pois/carottes Mini Roitelet Gâteau d'Anniversaire	Betteraves rouges BIO Tomate farcie Riz BIO Plateau de fromages Yaourt aux fruits BIO	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
LUNDI 02/06	MARDI 03/06	MERCREDI 04/06	JEUDI 05/06	VENDREDI 06/06
Pastèque Spaghettis BIO à la bolognaise VBF Emmental râpé Yaourt à la mangue BIO	Salade verte BIO LOCAL Poulet BIO LOCAL P.D.T nouvelles BIO LOCAL/ketchup Fridou Glace	Tomate BIO au maïs Hachi parmentier VG Fromage blanc BIO	Boeuf Breton VVF à la provençale Semoule BIO La tomme TY BIZIEN BIO LOCAL Poire	Carottes râpées BIO Rôti de porc BIO LOCAL Poêlée de légumes BIO LOCAL Yaourt aux groseilles BIO LOCAL
LUNDI 09/06	MARDI 10/06	MERCREDI 11/06	JEUDI 12/06	VENDREDI 13/06
LUNDI DE PENTECÔTE	Duo de crudité BIO LOCAL Escalope de poulet NA OMEGA Lentilles à la paysanne Panacota	Salade verte BIO LOCAL aux dés d'emmental Steak haché VBF façon bouchère Haricots verts BIO /P.D.T BIO LOCAL Fruit de saison	Crêpe au fromage Filet de poisson meunière MSC Poêlée de légumes BIO LOCAL Entremet pistache	Boeuf Breton VBF à la tomate Boulgour BIO Plateau de fromages Cocktail de fruits
LUNDI 16/06	MARDI 17/06	MERCREDI 18/06	JEUDI 19/06	VENDREDI 20/06
Pomelos Colin aux 3 céréales Quinoa aux petits légumes Yaourt à l'ananas BIO LOCAL	Feuilleté au fromage Omelette BIO poêlée du marché BIO LOCAL Compote de pomme BIO et son biscuit	Duo de crudité BIO LOCAL Sauté de porc BIO LOCAL Beignets de chou- fleur Crème dessert vanille	Salade verte BIO LOCAL aux croutons Chipolatas BIO LOCAL Haricots beurre P'tit gris TY BIZIEN BIO LOCAL Mousse à la framboise	Boeuf Breton VBF Carottes BIO LOCAL P.D.T BIO LOCAL Pavé d'Affinois Pomme
LUNDI 23/06	MARDI 24/06	MERCREDI 25/06	JEUDI 26/06	VENDREDI 27/06
Duo de crudité BIO LOCAL Dos de colin MSC à la sauce citronnée Brocoli BIO/riz BIO Yaourt aux fraises BIO LOCAL	Canapé de sardine Fricadelle de boeuf Petits pois/carottes BIO Plateau de fromages Fruit de saison	Salade verte BIO LOCAL Gratin de pâtes BIO au jambon Emmental râpé Glace	Salade verte BIO LOCAL aux bouchées de camembert Emincé de dinde NA OMEGA LOCAL Poêlée de légumes BIO LOCAL Corbeille de fruits	Pastèque Lasagne VG Emmental râpé Ile flottante

LÉGENDE :

● Viande, poisson, végétal, œuf ● Légumes et fruits crus
 ● Céréales et légumes secs ● Légumes et fruits cuits

● Produits laitiers ou desserts lactés

● Produits sucrés

○ Fromages

Les repas sont réalisés sur place. Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements de nos fournisseurs.

La restauration scolaire est réalisée sur place et nous travaillons avec les entreprises suivantes :

GAEC DES 2 VILLAGES - MUZILLAC (56)

Viande de porcs et de moutons BIO

TERRE ET PLUME - HAVEC (29)

Volaille poulet/dinde/pintade BIO / LABEL F ROUGE/NA OMEGA

LA CREME RIT - GUILLIERS (56)

Produits laitiers BIO Lait/Yaourts/Skyr/roma Yaourt/Skyr/Fromage blanc

LE CHAMPS DU MARAIS - TREFFLEAN (56)

Légumes BIO de saison

LES VERGERS DE BIZOLE - TREFFLEAN (56)

Pommes/poires/courges BIO

SCEA DE COET-NAVALEN SULNIAC

Légumes BIO de saison

KERLAMBERT MUZILLAC

Viande bovine BIO

BOULANGERIE LE BRUN - TREFFLEAN (56)

Pains et galettes des rois

PASSION FROID

Produits laitiers (fromages BIO, crème, beurre,...)

Viande de bœuf VBF, veau VBF...

Ets LE ROUX - VANNES (56)

Fruits et légumes

SO BREISH - HENNEBONT (56)

Produits surgelés (Glaces, poissons, produits laitiers,...)

PRO à PRO - ST GILLES (35)

Grossiste (Riz, sucre, farine, conserves...)

LA FERME DE KERBIZIEN NOYAL-MUZILLAC

Fromages BIO

VOLAILLES DU PRE BIOTTES LANOUEE

Poulet BIO

LE VERGER DE MON VOISIN

Pommes BIO

