

Menus SEPTEMBRE/OCTOBRE 2025

LUNDI 01/09	MARDI 02/09	MERCREDI 03/09	JEUDI 04/09	VENDREDI 05/09
Betteraves rouges BIO Filet de colin MSC à la sauce citronnée Brocoli BIO/riz BIO Chanteneige BIO Nectarine	Pastèque Escalope de poulet NA OMEGA LOCAL Pom'rosti aux légumes/ketchup Glace	Tomate BIO Omelette BIO Haricots verts BIO Fromage blanc BIO	Boeuf VBF à la provençale BIO LOCAL Semoule BIO Samos Fruit de saison	Salade verte BIO LOCAL Emincé de porc BIO LOCAL Poêlée de légumes BIO LOCAL Yaourt aux fruits BIO LOCAL
LUNDI 08/09	MARDI 09/09	MERCREDI 10/09	JEUDI 11/09	VENDREDI 12/09
Concombre BIO LOCAL Colin d'Alaska MSC aux 3 céréales Haricots beurre Entremet pistache	Melon Emincé de dinde NA OMEGA LOCAL Coquillettes BIO Emmental râpé Cocktail de fruits	Salade verte BIO LOCAL aux bouchées de camembert chaud Tomate farcie VG Pomme de terre BIO Fruit de saison	Carottes râpées BIO LOCAL Frigadelle de boeuf Petits pois/carottes BIO Yaourt aux fruits BIO LOCAL	Boeuf carottes VBF LOCAL Pommes de terre vapeur BIO Tome des pyrénées Corbeille de fruits
LUNDI 15/09	MARDI 16/09	MERCREDI 17/09	JEUDI 18/09	VENDREDI 19/09
Salade verte BIO LOCAL Spaghettis BIO à la bolognaise BIO VG Emmental râpé Yaourt BIO LOCAL aux myrtilles	Duo de crudité BIO Dos de colin MSC à la Ratatouille BIO LOCAL Riz BIO Camembert BIO LOCAL Poire	Taboulé Steak haché VBF façon bouchère Poêlée de légumes BIO LOCAL Mousse à la fraise	Rôti de porc BIO LOCAL Flageolets verts Tomme de KERBIZIEN BIO LOCAL Ile flottante	Boeuf VBF à la tomate LOCAL Boulgour BIO Petit brin Fruit de saison
LUNDI 22/09	MARDI 23/09	MERCREDI 24/09	JEUDI 25/09	VENDREDI 26/09
Pastèque Aiguillette de colin MSC Poêlée du marché BIO Yaourt à la fraise BIO LOCAL	Concombre BIO LOCAL Lasagne à la bolognaise VBF Emmental râpé	Salade verte BIO LOCAL Panier de légumes verts/lentilles/quinoa Skyr BIO LOCAL	Tomate BIO LOCAL Chipolatas BIO LOCAL Poêlée de légumes BIO Pavé d'Affinois Panna Cotta	Sauté de veau VBF Purée carottes/p.d.t BIO LOCAL Tomme Catalane AOP Corbeille de fruits
LUNDI 29/09	MARDI 30/09	MERCREDI 01/10	JEUDI 02/10	VENDREDI 03/10
Duo de crudité BIO LOCAL Dos de colin MSC meunière Haricots verts BIO Fromage blanc BIO au coulis de fruits	Salade verte BIO LOCAL Escalope de dinde NA OMEGA LOCAL Pom'rosti aux légumes Tomme de KERBIZIEN BIO LOCAL Pomme	Pizza au fromage Nuggets VG Poêlée de légumes BIO LOCAL Banane	Salade verte BIO LOCAL Paupiette de porc BIO LOCAL Purée BIO LOCAL Yaourt à l'ananas BIO LOCAL	Emincé de boeuf VBF LOCAL Lentilles à la paysanne Samos Compote de pommes BIO et son biscuit

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 FROUGE/NA OMEGA

LA CREME RIT - GUILLIERS (56)

Produits laitiers BIO Lait/Yaourts/Skyr/froma 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

