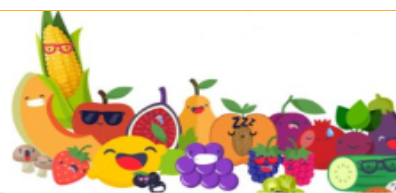
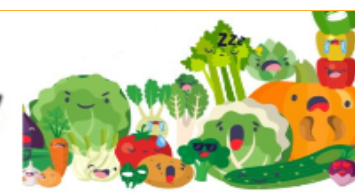


2026

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



septembre



La fabrique à Menu, est là
pour vous aider à composer
vos repas du dîner :



LUNDI	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
	Melon Spaghetti Bolognaise Glace	Concombre Riz sauté Normandin de veau Fromage Cake	Tomates Poulet croustillant Haricots verts Fromage Fruit	Saucisse Lentilles Fromage Yaourt abricot
LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
Carottes râpées Chipolatas Purée Fromage Compote	Feuilleté Couscous de légumes Fromage Fruit	Oeuf mayonnaise Gratin de crozets Emincé de volaille Fromage Fruit	Tomate Poisson meunière Gratin légumes / Riz Fromage Gâteau	Lasagnes Salade verte Fromage blanc - coulis
LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Melon Poulet façon tajine Semoule - Ratatouille Petit suisse	Betterave - Maïs Rôti de porc Penne Fromage Glace	Taboulé Poisson pané Légumes rôtis Fromage Fruit	Concombre Paupiette de veau Petits pois / Carottes Crème dessert	Hamburger Potatoes Fruit
LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Terrine légumes Petit brun de veau Riz- Petits légumes Fromage Fruit	Carottes rapées Cassoulet aux cocos de Paimpol Yaourt	Toast chèvre Poulet rôti Crumble de légumes Fruit	Pastèque Moules Frites Mousse au chocolat	Tomates Ravioles aux légumes Fromage Pêche au sirop - Chantilly

Légende :
Légumes et fruits crus
Légumes et fruits cuits
Viande, Poisson, Oeuf
Fécule
Produits Laitiers
Repas sans protéine animale

Source de glucides, minéraux, vitamines, fibres
Source de protéines animales, lipides, vitamines, fer
Source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres
Source de protéines, calcium, vitamines
Source de protéines végétales, glucides, fibres



* Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats

* Des aléas d'approvisionnements peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés



NOS APPROVISIONNEMENTS :

Desserts: yaourts ou fruits sont proposés à chaque repas

Jus de pommes: "Prat Rouz" à Penvenan et "Le pépin voyageur" à Langoat

Fruits : TerreAzur Bretagne, les pommes sont cultivées à Langoat

Légumes: Ferme "St Guénolé" à Trévou-Tréguignec et Ferme "Boiséon" à Penvenan

Pâtes semi-complètes : "Ferme des hautes terres" à Plougrescant

Pain: Boulangeries de Penvenan/ Langoat. Pain bio: "Ferme des hautes terres" à Plougrescant

Poisson: TerreAzur Bretagne

Viandes et charcuterie : La viande est d'origine française. "Charcuterie d'Armor" à Lannion

Volaille : Volaille d'origine bretonne. "Terre et plumes"

Oeufs : "Ferme des Oeufs Guindy"

à Rospez

Yaourt et crème dessert bio: "Ty Lipous" à Moustéru et "Les Belles Frangines" à Magoar



Restaurant Municipal
Penvenan