2026

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



Décembre



LUNDI 30	MARDI 1er	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
Carottes râpées Pâtes Carbonara Yaourt	 Pot au feu et ses légumes Fromage Fruit	Taboulé Emincé de dinde Ebly / Courge rôti Fromage Pâtisserie	Feuilleté fromage Curry de lentilles corail Riz Fromage Compote	Potage Fish and chips Fromage Fruit
LUNDI 7	**MARDI 8**	**MERCREDI 9**	**JEUDI 10**	**VENDREDI 11**
 Couscous Merguez Fromage Fruit	Bouillon "aux lettres" Poulet rôti Petits pois Fromage blanc	Betteraves et maïs Normandin de veau Penne Fromage Fruit	Chêvre chaud Filet de poisson Petits légumes / PDT Gâteau chocolat	Lait Galette jambon fromage Crêpe
LUNDI 14	**MARDI 15**	**MERCREDI 16**	**JEUDI 17**	**VENDREDI 18**
Salade d'automne Saucisse Lentilles Petit suisse	 Pintade Gratin dauphinois Fromage Salade de fruit	Rillettes Poisson pâné Choux fleur rôti/ Semoule Crême brulée	Salade de riz Rôti de dinde Haricots verts Fromage Poire chocolat	 Repas de Noël

LA SEMAINE DU GOÛT

Légende :

Légumes et fruits crus	Source de glucides, minéraux, vitamines, fibres
Légumes et fruits cuits	
Viande, Poisson, Oeuf	Source de protéines animales, lipides, vitamines, fer
Féculents	Source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres
Produits Laitiers	Source de protéines, calcium, vitamines
Repas sans protéine animale	Source de protéines végétales, glucides, fibres

Bon Appét t!



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

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

NOS APPROVISIONNENTS :

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 Penvénan
Pâtes semi-complètes : "Ferme des hautes terres" à Plougrescant
Pain: Boulangeries de Penvénan/ 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"
Œufs : "Ferme des Œufs Guindy" à Rospez
Yaourt et crème dessert bio: "Ty Lipous" à Moustéru et "Les Belles Frangines" à Magoar

Restaurant Municipal Penvénan