Novembre

2026

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

LA SEMAINE DU GOÛT

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Carottes rapées Spaghetti Bolognaise Fromage Fruit	Cassoulet aux cocos de Paimpol Chocolat liégeois	Petit brun de veau Gnochhi fromage Fruit	Friand au fromage Escalope de dinde Petits pois Compote	Toast chêvre Filet de poisson Pomme dauphine Yaourt
LUNDI 9	**MARDI 10**	**MERCREDI 11**	**JEUDI 12**	**VENDREDI 13**
Saucisse Lentilles Fromage Fruit	Taboulé Chili Sin Carne Riz Fromage Pêche chantilly		Bouillon "aux lettres" Hachis Parmentier Fromage Fruit	Salade piémontaise Jambon cuit Haricots verts Fromage blanc
LUNDI 16	**MARDI 17**	**MERCREDI 18**	**JEUDI 19**	**VENDREDI 20**
Nems Nouilles sautées au boeuf fromage Fruit	Carottes rapées Tartiflette Salade verte Compote	Salade de riz Gratin de crozets Emincé de volaille Fromage Fruit	Potage Paupiette de veau Purée de courge Ebly Far breton	Oeuf mayonnaise Ravioles aux légumes Crème dessert
LUNDI 23	**MARDI 24**	**MERCREDI 25**	**JEUDI 26**	**VENDREDI 27**
Betteraves et maïs Lasagnes Salade verte Petit suisse - caramel	Saucisson Filet de poisson Semoule - Légumes Fruit	Feuilleté Normandin de veau Penne Yaourt	Salade de lentilles Rôti de porc Riz à la tomate Mousse au chocolat	Poutet rôti Choux fleur- PDT Fromage Fruit

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 !

* 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