

# Menus AVRIL/MAI 2026

LUNDI 06/04	MARDI 07/04	MERCREDI 08/04	JEUDI 09/04	VENDREDI 10/04
<b>LUNDI DE PÂQUES</b>	Salade verte BIO LOCAL aux cerneaux de noix Spaghettis à la bolognaise VBF Emmental râpé Pomme BIO LOCAL	Pizza au fromage Omelette BIO Poêlée de légumes BIO LOCAL Yaourt aux myrtilles BIO LOCAL	Caottes râpées BIO Paupiette de poulet LOCAL Lentilles à la paysanne Vache qui rit BIO Gâteau d'Anniversaire de Pâques	Taboulé Filet de poisson blanc au basilic MSC Haricots verts BIO P.D.T BIO LOCAL Plateau de fromages Corbeille de fruits
LUNDI 27/04	MARDI 28/04	MERCREDI 29/04	JEUDI 30/04	VENDREDI 01/05
Pomelos Filet de poisson meunière MSC Coquillettes BIO Emmental râpé Ile flottante	Emincé de boeuf Breton VBF à la tomate Riz BIO Tomme BIO de Kerbizien LOCAL Cocktail de fruits	Carottes râpées BIO Fricadelle de boeuf Purée de courge BIO LOCAL Vache qui rit BIO Pomme BIO LOCAL	Salade verte BIO LOCAL aux petits croutons Pavé de dinde LOCAL tomate/basilic Petits pois/carottes BIO Yaourt à la mangue	<b>FERIE</b>
LUNDI 04/05	MARDI 05/05	MERCREDI 06/05	JEUDI 07/05	VENDREDI 08/05
Duo de crudité BIO Tomate farcie VG Céréales gourmandes BIO Yaourt aux framboises BIO LOCAL	Boeuf Breton BIO LOCAL à la provençale Semoule BIO Tomme Catalane AOP Crème dessert au chocolat	Concombre Coeur de merlu MSC sauce citronnée Brocoli BIO/riz BIO Fromage Banane BIO	Salade verte BIO LOCAL aux dés d'emmental Saucisses de volaille LOCAL Pom'rösti aux légumes Pomme BIO LOCAL	<b>FERIE</b>
LUNDI 11/05	MARDI 12/05	MERCREDI 13/05	JEUDI 14/05	VENDREDI 15/05
Feuilleté au fromage Omelette BIO Poêlée du marché BIO Plateau de fromages Compote de fruits Biscuit	Assiette printanière BIO Filet de poisson meunière MSC Haricots verts BIO/ P.D.T BIO LOCAL Fromage blanc BIO	Salade verte BIO LOCAL Steak haché façon bouchère VBF Haricots à la tomate Yaourt BIO aux fruits LOCAL	<b>ASCENSION</b>	<b>PONT DE L'ASCENSION</b>
LUNDI 18/05	MARDI 19/05	MERCREDI 20/05	JEUDI 21/05	VENDREDI 22/05
Betteraves rouges BIO Dos de colin MSC à la sauce hollandaise Riz BIO Fromage blanc BIO au coulis de fruits	Salade verte BIO LOCAL Lasagne VG Emmental râpé Pomme BIO LOCAL	Crêpe au fromage Nuggets VG Purée de légumes BIO LOCAL Yaourt aux fraises BIO LOCAL	Boeuf BRETON en sauce VBF Poêlée de légumes BIO LOCAL Saint Paulin Crème brûlée	Duo de crudité BIO Escalope de dinde NA OMEGA LOCAL P.D.T BIO LOCAL Plateau de fromages Corbeille de fruits

## LÉGENDE :

- Viande, poisson, végétal, œuf
- Légumes et fruits crus
- Produits laitiers ou desserts lactés
- Céréales et légumes secs
- Légumes et fruits cuits
- 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 ROUGE/NA OMEGA

LA CREME RIT - GUILLIERS (56)

Produits laitiers BIO Lait/Yaourts/Skyr/fromage 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

