

















Restaurant scolaire de Bubry

Menus du lundi 3 au vendredi 7 décembre 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Saucisson sec	Salade verte Copeaux de gruyère	Feuilleté au fromage	Potage de légumes  
<i>Plat protidique</i>	Rôti de dinde	Filet de poisson meunière	Sauté de porc au curry 	Steak haché V.B.F.
<i>Légume / féculent</i>	Paysanne de légumes	Pommes vapeur 	Boullgour 	Haricots verts
<i>Produit laitier</i>	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt  
<i>Dessert</i>	Compote	Fruit  	Fruit	

Menus du lundi 10 au vendredi 14 décembre 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Salade de betteraves rouges	Carottes râpées  	Pomme "surprise"  	Salade piémontaise
<i>Plat protidique</i>	Blanquette de poisson	Pâtes 	Goulash V.B.F.	Cuisse de poulet
<i>Légume / féculent</i>	Riz	Sauce bolognaise	Haricots beurre	Ratatouille
<i>Produit laitier</i>	Entremets vanille ou chocolat	Fromage	Fromage	Fromage
<i>Dessert</i>		Fruit	Gâteau	Fruit  

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit d'origine locale

Producteurs et fournisseurs locaux :

Boulangeries Le Gourriérec et Le Sirocco, Ferme de Saint-Armel,
Ferme de Kerbastard, Verger du Plessis, Ty producteurs, Avipom.

NB : Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons / Menus consultables sur le site Bubry.fr