














Restaurant scolaire de Bubry


Menus du lundi 21 au vendredi 25 janvier 2019

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Céleri rémoulade	Rillettes de porc 	Salade composée "maïs et thon"	Carottes râpées
<i>Plat protidique</i>	Chipolata 	Sauté de volaille	Steak haché VBF	Blanquette de poisson
<i>Légume / féculent</i>	Purée de pommes de terre 	Poêlée bretonne	Haricots beurre	Boulgour  
<i>Produit laitier</i>	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt  
<i>Dessert</i>	Compote	Fruit  	Fruit	

Menus du lundi 28 janvier au vendredi 1er février 2019

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Pomme "surprise"  	Potage "maison"  	Feuilleté au fromage	Salade "Marco Polo"
<i>Plat protidique</i>	Omelette garnie	Poisson meunière	Sauté de porc à la normande	Escalope végétale
<i>Légume / féculent</i>	Pâtes 	Pommes vapeur 	Jardinière de légumes	Ratatouille
<i>Produit laitier</i>	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage
<i>Dessert</i>		Fruit	Fruit  	Glace

 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