













# Menus du restaurant scolaire

Du 8 au 12 juin 2026

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Crudités</li> <li>● Nuggets de blé<sup>1-3</sup></li> <li>● Ratatouille</li> <li>● Fromage<sup>9</sup></li> <li>● Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tomates vinaigrette<sup>1-8</sup> </li> <li>● Sauté de volaille<sup>5-13</sup></li> <li>● Pommes sarladaises<sup>9</sup></li> <li>● Fromage blanc<sup>9</sup> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tartinade<sup>3-9</sup></li> <li>● Emincé de porc<sup>5</sup></li> <li>● Petits pois-carottes</li> <li>● Fromage<sup>9</sup></li> <li>● Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade et mimolette<sup>1-8-9</sup> </li> <li>● Poisson sauce normande<sup>3-9-13</sup></li> <li>● Boulgour </li> <li>● Glace<sup>9</sup></li> </ul>

Du 15 au 19 juin 2026

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Macédoine de légumes<sup>1-4</sup></li> <li>● Pizza au fromage<sup>9-13</sup></li> <li>● Salade<sup>1-8</sup></li> <li>● Fromage<sup>9</sup></li> <li>● Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé<sup>1-9-13</sup> </li> <li>● Rôti de porc</li> <li>● Poêlée de légumes<sup>9</sup></li> <li>● Yaourt aux fruits<sup>9</sup>  </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Melon</li> <li>● Chipolata de volaille </li> <li>● Haricots beurre</li> <li>● Fromage<sup>9</sup></li> <li>● Liégeois<sup>9</sup> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombre vinaigrette<sup>1-8</sup> </li> <li>● Poisson meunière<sup>3-13</sup></li> <li>● Pommes vapeur</li> <li>● Fromage<sup>9</sup></li> <li>● Fruit</li> </ul>

- Aliment protidique (animal ou végétal)
- Légume / Fruit / Féculent
- Produit laitier
-  A partir de produits issus de l'agriculture biologique
-  Produit d'origine locale
- VBF** Viande bobine français
- BBC** Bleu Blanc Cœur

**Allergènes :**

1 moutarde, 2 crustacés, 3 poisson, 4 œuf  
 5 soja, 6 fruits à coque, 7 arachide,  
 8 sulfite, 9 laitage, 10 lupin, 11 graine de sésame, 12 mollusque, 13 gluten, 14 céleri

**Producteurs et fournisseurs locaux**

Boulangerie Le Sirocco  
 GAEC de Keroperh  
 Ferme de Kerbastard  
 Verger du Plessis  
 Ty Producteurs  
 Avipom  
 Ferme Le Beller

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons.  
 Menus consultables sur le site [www.bubry.fr](http://www.bubry.fr) et sur la page Facebook Commune de Bubry.

