

Menus du restaurant scolaire

Du 14 au 18 septembre 2026

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
● Crêpe au fromage ⁴⁻⁹⁻¹³ ● Aiguillette de poulet ⁵ ● Petits pois - carottes ● Fromage blanc ⁹	● Melon ● Lasagnes à la bolognaise ⁹⁻¹³⁻¹⁴ VBF ● Salade ¹⁻⁸ ● Fromage ⁹ ● Fruit	● Taboulé ¹⁻⁸⁻¹³ ● Lentilles à la tomate ● Riz ● Fromage ⁹ ● Fruit	● Crudités ¹⁻⁸ ● Poisson sauce normande ³⁻⁵⁻⁹⁻¹³ ● Pommes vapeur ● Fromage ⁹ ● Gâteau ⁴⁻¹³

Du 21 au 25 septembre 2026

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
● Melon ● Pizza au fromage ⁹⁻¹³ ● Salade ¹⁻⁸ ● Liégeois vanille ou chocolat ⁹	● Tomates ¹⁻⁸ ● Poisson meunière ³⁻¹³ ● Pommes vapeur ● Fromage ⁹ ● Fruit	● Carottes râpées ¹⁻⁸ ● Sauté de porc au curry ⁵⁻¹³ ● Semoule ¹³ ● Fromage ⁹ ● Fruit	● Salade composée ⁴⁻¹³ ● Pilon de poulet ● Haricots beurre ⁹ ● Fromage ⁹ ● Crème dessert ⁴⁻⁹

● Aliment protidique (animal ou végétal)

● Légume / Fruit / Féculent

● Produit laitier

AB 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
 La Ferme de Lintan

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons.
 Menus consultables sur le site www.bubry.fr et sur la page Facebook Commune de Bubry.

