











Menus du restaurant scolaire de Bubry

Du lundi 11 au vendredi 15 octobre 2021

Du lundi 18 au vendredi 22 octobre 2021


Lundi	Mardi
Crêpe au fromage	Carottes râpées  
Blanquette de poisson	Cuisse de poulet
Purée 	Haricots verts
Fromage	Fromage
Fruit  	Gâteau
Jeudi	Vendredi
Duo maïs et thon	Pomme surprise  
Rôti de porc	Pizza au fromage
Haricots cocos à la tomate	Salade verte
Fromage	Fromage blanc
Fruit	


Lundi	Mardi
Macédoine de légumes	Potage maison
Jambon braisé	Lasagnes
Frites	Sauce bolognaise (VBF)
	Salade verte
Yaourt  	Fromage
	Fruit
Jeudi	Vendredi
Salade verte / Œuf dur	Salade composée
Poisson meunière	Sauté de dinde
Pommes vapeur 	Poêlée bretonne
Fromage	Fromage
Fruit	Compote 

Aliment protéique (animal ou végétal)

Légume/Fruit/Féculent

Produit laitier

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit d'origine locale

Producteurs et fournisseurs locaux :

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

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