











Menus du restaurant scolaire de Bubry

Du lundi 13 au vendredi 17 mars 2023

Du lundi 20 au 24 mars 2023


Lundi	Mardi
 Salade aux dés de fromage Blanquette de poisson Riz  Fromage blanc	Carottes râpées  Rôti de porc Jardinière de légumes Fromage Glace
Jeudi	Vendredi
Potage "maison" Omelette Pommes vapeur  Fromage Fruit  	Taboulé Aiguillette de poulet Ratatouille Entremet vanille ou chocolat

Lundi	Mardi
Salade d'agrumes Goulash (VBF) Polenta Yaourt	 Salade/œuf dur Pâtes sauce tomate  Emmental râpé  Fromage Fruit  
Jeudi	Vendredi
Pâté de foie Poisson meunière Pommes vapeur  Fromage Fruit	Pomme "surprise"   Emincé de porc Petits pois/carottes Fromage Gâteau

Aliment protidique (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.

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons

Menus consultables sur le site Bubry.fr et sur la page Facebook de Bubry