










Restaurant scolaire de Bubry

Menus du lundi 2 au vendredi 6 mars 2020

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Rillettes de thon	Pomme surprise  	Salade verte / Œuf dur	Potage "maison"
<i>Plat protidique</i>	Rôti de porc	Cuisse de poulet	Escalope de blé	Blanquette de poisson
<i>Légume / féculent</i>	Lentilles	Ratatouille Riz 	Printanière de légumes	Pommes vapeur 
<i>Produit laitier</i>	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage
<i>Dessert</i>		Fruit	Gâteau	Fruit  

Menus du lundi 9 au vendredi 13 mars 2020

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Feuilleté au fromage	Salade de betteraves rouges	Carottes râpées	Méli-mélo "Maïs et thon"
<i>Plat protidique</i>	Sauté de volaille	Saucisse / Saucisson	Poisson meunière	Lasagnes à la bolognaise (VBF)
<i>Légume / féculent</i>	Haricots verts	Choucroute Pommes vapeur 	Riz	Salade verte
<i>Produit laitier</i>	Entremets à la vanille ou au chocolat	Fromage	Fromage	Yaourt  
<i>Dessert</i>		Fruit	Fruit	

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit d'origine locale

Producteurs et fournisseurs locaux :
Boulangeries Le Sirocco et Baragwin, Ferme bio de Kerscaven,
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