

2026

MENU
DU
RESTAURANT
SCOLAIRE



Juin



Restaurant Municipal
Penvénan

LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
Melon Spaghetti Carbonara Yaourt	Salade de tomates Normandin de veau Haricots verts Gâteau chocolat	Terrine de campagne Nouilles chinoises/légumes Fromage Flan vanille	Toast chèvre Poulet basquaise Riz - Ratatouille Compote	Carottes râpées Lasagnes Salade verte Fruit
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Concombre Rôti de porc Lentilles Glace	Rillettes de la mer Curry de volaille Penne Fruit	Radis beurre Mijoté de boeuf Crumble de légumes Yaourt	Betteraves - Maïs Filet de poisson Pomme de terre smile Fruit	Jus de pomme Galette complète Salade verte Crêpe
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Feuilleté Paupiette de veau Petits pois Glace	Tomates Ravioles légumes et fromage Fruit	Melon Saucisse Légumes rôtis - Semoule Pâtisserie	Salade Coleslaw Chili con carne Riz Petit suisse	Taboulé Curry de volaille Légumes de printemps Mousse au chocolat
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Melon Escalope à la normande Ebly / Légumes Yaourt aux fruits	Charcuterie Curry lentilles corail Crème dessert	Tomates - Féta Hamburger Frites Salade de fruits	Concombre Boeuf sauté Nouilles chinoises/légumes Fruit	Salade composée Moules Pommes dauphine Glace



La fabrique à Menu, est là
pour vous aider à composer
vos repas du dîner :



Légende :

- Légumes et fruits crus
 - Légumes et fruits cuits
 - Viande, Poisson, Oeuf
 - Féculents
 - Produits Laitiers
 - Repas sans protéine animale
- Source de glucides, minéraux, vitamines, fibres
Source de protéines animales, lipides, vitamines, fer
Source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres
Source de protéines, calcium, vitamines
Source de protéines végétales, glucides, fibres



* Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats

* Des aléas d'approvisionnements peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés



NOS APPROVISIONNEMENTS :

Desserts: yaourts ou fruits sont proposés à chaque repas

Jus de pommes: "Prat Rouz" à Penvénan et "Le pépin voyageur" à Langoat

Fruits : TerreAzur Bretagne, les pommes sont cultivées à Langoat

Légumes: Ferme "St Guénolé" à Trévou-Tréguignec et Ferme "Boiséon" à Penvénan

Pâtes semi-complètes : "Ferme des hautes terres" à Plougrescant

Pain: Boulangeries de Penvénan/ Langoat Pain bio: "Ferme des hautes terres" à Plougrescant

Poisson: TerreAzur Bretagne

Viandes et charcuterie : La viande est d'origine française. "Charcuterie d'Armor" à Lannion

Volaille : Volaille d'origine bretonne. "Terre et plumes"

Oeufs : "Ferme des Oeufs Guindy"

à Rospez

Yaourt et crème dessert bio: "Ty Lipous" à Moustéru et "Les Belles Frangines" à Magoar

