
















# Menu de la Cantine

Du 10 au 14 Nov 2025	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <small>Repas végétarien</small>	Vendredi	Viande, poisson ou oeufs
Entrée	Pamplemousse		Salade coleslaw   	Œuf dur mayo   	Saucisson sec 	
Plat	Steak haché	Férié	Rôti de dinde  	Méli-mélo  	Brandade 	Féculents
Accompagnement	Petits pois  		Lentilles  	Galette de légumes  	Salade  	Crudités
Laitage	Crème vanille  	Férié	Far   	Petit suisse 	Vache qui rit 	Cuidités
Fruit				 Banane Aide UE à destination des écoles	  Compote Aide UE à destination des écoles	Laitage
	Bio	Nos fournisseurs:				Dessert sucré



Local

Fait Maison

Pêche durable

Légumes : Maraîcher de plougoumen : Elisabeth et Alain Poulard, Armor fruits, Leroux vannes et Biocoop

Les pommes de terre BIO et yaourt BIO: la ferme du golfe GAEC (Arradon)

Le pain: Boulangerie Maudet ou Boulangerie four' n'île (Arradon)

Volaille :Terre et Plume (Finistère)

Poisson du jour : Top atlantique (Lorient)


Œufs BIO: La petite poulette (Arradon)

Les informations sur les allergènes des plats sont disponibles dans le classeur à disposition dans le restaurant.



Nos viandes sont d'origine Française (sauf agneau)



Toutes nos sauces sont  (avec utilisation de fonds et fumet)

Ce menu peut subir des modifications en fonction des commandes et livraisons de marchandises au restaurant municipal.