



MENU DE LA SEMAINE

05 octobre AU 09 octobre 2026



LUNDI 	ENTRÉE PLAT ACCOMPAGNEMENT DESSERT	Chou rouge pommes     Poulet basquaise  Purée rose : pommes de terre – betterave   7 Yaourt fraise   7
MARDI	ENTRÉE PLAT ACCOMPAGNEMENT DESSERT	Betteraves  fête  7 Agneau* aux pruneaux  Bulgour  1 Fruit de saison
JEUDI	ENTRÉE PLAT ACCOMPAGNEMENT DESSERT	Radis beurre 7 Gratin de pâtes aux légumes  1-3-7 Salade de fruit de saison 
VENDREDI	ENTRÉE PLAT ACCOMPAGNEMENT DESSERT	Laitue  Merlan frit  1-4 Pommes de terre  Yaourt nature    7



Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme lait et fruits à l'école



Plat fait maison



Viande d'origine française



Produit BIO



Produit locaux
(moins de 80 km de la cuisine centrale)

LISTE DES ALLERGÈNES :

1. céréales contenant du gluten
2. crustacés
3. œufs
4. poissons
5. arachide
6. soja
7. lait
8. fruits à coque
9. céleri
10. moutarde
11. graine de sésame
12. sulfite
13. lupin
14. mollusques

Nos entrées sont servies avec de la vinaigrette à part : allergènes 10 et 12.

Du pain est proposé à tous les repas : allergène 1.

*Viande née et élevée dans l'Union Européenne

Les cuisiniers s'engagent à respecter les menus ci-dessous.

Quelques changements peuvent intervenir en fonction des livraisons.

Pour toute question ou demande d'information, n'hésitez pas à nous contacter
Service restauration scolaire - 17 bis rue Croas Talud / 29100 Douarnenez
Tél. 02 98 60 26 27 / restauration.scolaire@douarnenez.bzh

