MENU DE LA SEMAINE

02 novembre AU 06 novembre 2026

LUNDI	ENTRÉE PLAT ACCOMPAGNEMENT DESSERT	Pommes bio, croûtons lardons 1 Steak haché Haricots verts haricots beurre Crème dessert bio, 7
MARDI	ENTRÉE PLAT ACCOMPAGNEMENT DESSERT	Taboulé d'hiver 1 Paella végétarienne Gâteau choco-rouge 3-7
JEUDI	ENTRÉE PLAT ACCOMPAGNEMENT DESSERT	Carotte bio, cantadou7 Bœuf sauce charcutière Poêlé de légumes Fruit
VENDREDI	ENTRÉE PLAT ACCOMPAGNEMENT DESSERT	Pomelos Thon 4 Gratin de pâtes bio, 1-3-7 Ossau iraty 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 fran-çaise

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 livrai-sons.

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

Ville de Kêr DOUARNENEZ