













# Menus restaurant scolaire

Du 15 au 19 juin 2026

| LUNDI   | MARDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|---|---|---|---|
|  <b>Macédoine de légumes</b> |  <b>Pastèque</b> | <b>Terrine de campagne</b>  | <b>Salade grecque</b>   |
|  <b>Saucisse</b>             | <b>Boulette d'agneau sauce épicée</b>   |   |  <b>Tarte aux fromages</b> |
| <b>Écrasée de pommes de terre</b>   |  <b>Pâtes</b>  | <b>Poisson pané</b>   | <b>Salade verte</b>   |
|  <b>Gouda</b>                | <b>Yaourt</b>   |  <b>Gâteau</b>   |  <b>Glace fraise</b>       |



Bio



Label rouge



AOC



IGP  
AOP



HVE



Pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Dessert maison

Fournisseurs : Pomona (PassionFroid, TerreAzur, Episaveurs), Transgourmet, Volfrance, boulangerie de Trélivet, Galettes Bertel, Comptoir-Armoricain, Bétail viande, Marée pour tous.

\*Viande française



Commune de  
Vildé-Guingalan