














# Menus restaurant scolaire

Du 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Concombre à la menthe</b> 	<b>Taboulé</b> 	<b>Gaspacho</b>	<b>Tomates cerise</b>
<b>Gratin de pâtes lentilles et carottes</b>	 <b>Poisson sauce chorizo</b>	<b>Chili con carne</b>	<b>Galette saucisse</b>
<b>Salade verte</b> 	<b>Brocolis</b> 	<b>Riz</b> 	<b>Chips</b>
<b>Fromage blanc</b> 	 <b>Cake aux pépites de chocolat</b>	<b>Fromage</b> 	<b>Glace</b>
<b>Fruit</b> 		<b>Fruit</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