


Menus des Restaurants Scolaires















Semaine du lundi 4 mai au vendredi 8 mai 2026					
LUNDI 4 mai	MARDI 5 mai	MERCREDI 06 mai	JEUDI 07 mai	VENDREDI 8 mai	
DÉJEUNER					
<p>Friand au fromage</p> <p> Riz à la méditerranéenne tomates, carottes, oignons, ail, champignons</p> <p>Yaourt nature BIO et LOCAL</p> <p>Fruit de saison BIO <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Salade de betteraves vinaigrette</p> <p> Brandade de colin</p> <p>OU Hachis à l'égréné de pois emmental râpé</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Fruit de saison BIO <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Taboulé</p> <p>Cordon bleu</p> <p>OU Croq'veggie à la tomate</p> <p>Epinards à la crème Pommes de terre</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette basilic</p> <p> Sauté de bœuf BIO et LOCAL au jus</p> <p>OU Base fromagère haricots blancs, fromage frais, tomate</p> <p>Pâtes tortis BIO et LOCALES emmental râpé</p> <p>Yaourt Brassé BIO <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Purée de pommes BIO</p>	Férié	
GOÛTER					
<p>Pain au chocolat du boulanger</p> <p>Jus de Fruit BIO</p>	<p>Pain BIO</p> <p>Fromage à la coupe BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Madeleine aux œufs BIO</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Pain + beurre et confiture BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>		
<p>Menus établis le 29/04/2026 sous réserve de modifications</p> <p>Tous nos repas sont accompagnés de pain BIO et LOCAL</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Produit subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles</p> <p> Préparation "maison" - Alternative végétarienne (sur inscription) - Poisson issu de la pêche responsable - Recettes valeurs sûres des enfants</p>					

Menus des Restaurants Scolaires

Semaine du lundi 11 mai au vendredi 15 mai 2026				
LUNDI 11 mai	MARDI 12 mai	MERCREDI 13 mai	JEUDI 14 mai	VENDREDI 15 mai
DÉJEUNER				
Salade de concombre vinaigrette Escalope de poulet sauce sauge OU 🐟 Emincé de pois sauce champêtre Riz créole Yaourt nature Fruit de saison BIO ✓	Salade de tomates vinaigrette au miel Boulgour base chili Fromage à la coupe BIO ✓ Flan à la vanille	Salade de penne BIO et LOCALES à la parisienne Sauté de veau sauce forestière viande française OU 🐟 Bouchée au pistou sauce fraîcheur Haricots verts ail et persil Gâteau basque Fruit de saison BIO	Férié Fermé 	
GOÛTER				
Crunchy au Chocolat BIO Lait BIO Fruit de saison BIO	Grande madeleine aux pépites de chocolat BIO Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO	Pain BIO Fromage à la coupe BIO Fruit de saison BIO		
Menus établis le 29/04/2026 sous réserve de modifications				
Tous nos repas sont accompagnés de pain BIO et LOCAL				
✓ Produit subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles 🏠 Préparation "maison" - 🌱 Alternative végétarienne (sur inscription) - 🐟 Poisson issu de la pêche responsable - 🍽️ Recettes valeurs sûres des enfants				


Menus des Restaurants Scolaires

Semaine du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2026

LUNDI 18 mai	MARDI 19 mai	MERCREDI 20 mai	JEUDI 21 mai	VENDREDI 22 mai
		Végé	 Région Bretagne	
DÉJEUNER				
Fruit de saison BIO	Salade de haricots verts	Salade coleslaw	Crudités BIO de notre maraicher Salade de concombres vinaigrette à la pomme	Pizza au fromage
Sauté de bœuf BIO et LOCAL sauce bourgogne	Saucisse de volaille	Pané de mozzarella	 Frigousse de poulet label rouge pommes, marrons, champignons	Boulette de poisson pané et citron
OU  Omelette nature	OU  Croq'végétal à la tomate		 OU  Frigousse d'émincé de pois	OU  Bouchée de blé sauce enrobante à l'échalote
Petits pois carottes	Pâtes macaronis BIO et LOCALES emmental râpé	Purée de pommes de terre BIO	 Riz aux champignons	Haricots beurre
Croute noire	Yaourt brassé BIO <input checked="" type="checkbox"/>	Liegeois au chocolat	 Fromage à la coupe BIO <input checked="" type="checkbox"/>	Flan vanille BIO
Fruit de saison BIO <input checked="" type="checkbox"/>	Compote de pommes ananas	Fruit de saison BIO	 Far breton aux pruneaux	Fruit de saison BIO
GOÛTER				
Pain + beurre et miel BIO	Gâteau marbré au yaourt	Pain + pâte à tartiner BIO	Palet breton BIO	Quatre-quarts au fromage blanc
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Jus de fruit BIO	Crème chocolat	Compote de pommes
Menus établis le 29/04/2026 sous réserve de modifications				
Tous nos repas sont accompagnés de pain BIO et LOCAL				
<input checked="" type="checkbox"/> Produit subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles				
 Préparation "maison" -  Alternative végétarienne (sur inscription) -  Poisson issu de la pêche responsable -  Recettes valeurs sûres des enfants				

Menus des Restaurants Scolaires

Semaine du lundi 20 mai au vendredi 24 mai 2026

LUNDI 25 mai	MARDI 26 mai Végé	MERCREDI 27 mai	JEUDI 28 mai	VENDREDI 29 mai
DEJEUNER				
	Salade de tomates vinaigrette	Salade piémontaise sans jambon	Crudités BIO de notre maraicher	Salade de concombre BIO et maïs BIO vinaigrette orientale
	🏠 Gratin campagnard lentilles BIO et LOCALES emmental râpé	🐟 Steak de colin sauce citron	🏠 Sauté de porc sauce dijonnaise viande française	Lasagnes à la bolognaise
	Liégeois à la vanille Fruit de saison BIO ✓	OU 🥕 Emincé de pois sauce basilic	OU 🥕 Palet coco curry enrobante à l'ail	OU 🥕 Lasagnes ricotta épinards
	🏠 Ratatouille	Semoule BIO et LOCALE		🏠 Cake au chocolat et courgettes
	Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO	Fromage à la coupe BIO ✓ St Morêt BIO Purée de fraises		
GOÛTER				
	Pain BIO	Gaufre liégeoise	Croissant du boulanger	Pain, beurre et confiture BIO
	Fromage à la coupe BIO	Fromage blanc BIO coulis de fruit	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO
	Fruit de saison BIO			
Menus établis le 29/04/2026 sous réserve de modifications				
Tous nos repas sont accompagnés de pain BIO et LOCAL				
✓ Produit subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles 🏠 Préparation "maison" - 🥕 Alternative végétarienne (sur inscription) - 🐟 Poisson issu de la pêche responsable - 🍷 Recettes valeurs sûres des enfants				