

MENU

SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN 2026

RESTAURANT SCOLAIRE

LUNDI

ENTRÉE Pomelo ¹
PLAT Rougail saucisse ^{1·2}
DESSERT Yaourt nature sucré ^{1·2·9}

MARDI

ENTRÉE Salade de pâte, poivron, emmental, champignons
PLAT Sauté de veau ⁸
Haricots verts sautés ¹
DESSERT Crème dessert vanille ^{1·2}

MERCREDI

ENTRÉE Radis beurre bio ¹
PLAT Casse croûte jambon beurre
Chips Terre de Breiz
DESSERT Compote pomme en gourde
GOÛTER Gateau chocolat ¹ (haricot)

JEUDI

ENTRÉE Cake salé pois chiches ¹
PLAT Filet de poisson ⁷ sauce chorizo
FROMAGE Tome Le ty bizien ¹
DESSERT Fruit de saison ¹

VENDREDI

ENTRÉE Salade coleslaw ¹
PLAT Gratin de crozets aux poireaux
FROMAGE Gouda ¹
DESSERT Fruits au sirop ¹



1. LABEL AGRICULTURE BIOLOGIQUE FRANÇAISE



2. PRODUITS LOCAUX



3. LABEL APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



4. LABEL APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE



5. LABEL HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



6. LABEL ROUGE



7. CONSEIL POUR LA BONNE GESTION DES MERS



8. VIANDE FRANÇAISE



9. AVEC LE SOUTIEN DE L'UE - PROGRAMME LAIT ET FRUITS À L'ÉCOLE



Des modifications au niveau du menu peuvent être effectuées en fonction des approvisionnements.

