

MENU

SEMAINE DU 30 MARS AU 3 AVRIL 2026

RESTAURANT SCOLAIRE

LUNDI

ENTRÉE Salade endive et mimolette
PLAT Filet de poisson ⁷
Blé façon pilaf
DESSERT Fromage blanc ^{1·9} et fruits

MARDI

ENTRÉE Céleri vinaigrette ^{1·2}
PLAT Blanquette de dinde ⁶
Légumes rôtis et patates
DESSERT Riz au lait

MERCREDI

ENTRÉE Pomelo ¹
PLAT Escalope de dinde
Purée de légumes ¹
DESSERT Compote pomme maison ¹
GOÛTER Far breton ¹

JEUDI

ENTRÉE Mousse de carottes ¹
PLAT Crumble de poireaux et sarrasin
DESSERT Fruit de saison ¹

VENDREDI

ENTRÉE Sardinade
PLAT Roti de bœuf ^{1·8}
Haricots verts et beurres sautés
FROMAGE Le pitit rond ^{1·9} ou Saint Paulin
DESSERT Fruit de saison 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.



