

MENU

SEMAINE DU 6 AU 10 JUILLET 2026

RESTAURANT SCOLAIRE

LUNDI

ENTRÉE	Salade de pâte, poivron, emmental
PLAT	Sauté de volaille au curry ⁶
	Haricots verts sautés ¹
DESSERT	Yaourt citron ^{1 2}
GOÛTER	Pain et confiture de fraise



MARDI

ENTRÉE	Taboulé ¹
PLAT	Sauté de boeuf ^{1 2}
	Carottes sautées ^{1 2}
FROMAGE	Camembert lait pasteurisé ¹
DESSERT	Fruit de saison ¹
GOÛTER	Yaourt abricot ^{1 2}

MERCREDI

ENTRÉE	Melon ⁶
PLAT	Casse-croûte jambon beurre
	Chips Terre de Breiz
FROMAGE	Emmental ¹
DESSERT	Compote pomme en gourde
GOÛTER	Barre pâtissière

JEUDI

ENTRÉE	Carotte batonnet pic nic ^{1 2}
PLAT	Casse-croûte rillettes de poulet
	Chips Terre de Breiz
FROMAGE	Gouda
DESSERT	Fruit de saison ¹
GOÛTER	Gateau aux pommes ¹

VENDREDI

ENTRÉE	Nems aux légumes
PLAT	Riz façon cantonnais ¹
DESSERT	Perle du japon au lait 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.

MENU

LES ALLERGÈNES

SEMAINE DU 6 AU 10 JUILLET 2026

LUNDI

	Anhybride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Salade de pate,poivron,emmental						X	X			X				
Saute de volaille label r au curry														
Haricots verts sautes bio							X							
Yaourt citron bio local							X							
Pain midi						X								
Contiure fraise														
Pain gouter						X								

MARDI

	Anhybride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Taboule bio						X				X				
Saute de boeuf bio local														
Carottes sautees bio local														
Camembert bio lait pasteurisé							X							
Fruit de saison bio														
Pain midi						X								
Yaourt abricot bio local							X							

MERCREDI

	Anhybride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Melon label rouge														
Casse croute jambon beurre							X							
Chips terre de breiz														
Emmental bio							X							
Compote pomme en gourde														
Barre patissiere(gouter)							X				X			

JEUDI

	Anhybride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Carotte batonnet bio local pic nic														
Casse croute rillettes de poulet														
Chips terre de breiz														
Gouda							X							
Fruit de saison bio														
Gateau aux pommes bio						X	X				X			

VENDREDI

	Anhybride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Nems aux legumes (entrÉe)			X			X								X
Riz facon cantonnais bio											X			
Perle du japon au lait bio						X	X							
Pain midi						X								