

MENU

SEMAINE DU 17 AU 21 AOÛT 2026

RESTAURANT SCOLAIRE

LUNDI

ENTRÉE	Betterave vinaigrette ¹
PLAT	Steack haché ¹ Riz pilaf ¹
DESSERT	Crème dessert vanille ^{1.2}
GOÛTER	Brioche et confiture de mûres ¹

MARDI

ENTRÉE	Carotte rapée ^{1.2}
PLAT	Pizza au jambon Salade verte ^{1.2}
DESSERT	Ananas au sirop ¹
GOÛTER	Gâteau aux pommes ¹

MERCREDI

ENTRÉE	Tomate ¹ vinaigrette
PLAT	Pâtes ¹ façon bolognaise
DESSERT	Yaourt abricot ^{1.2}
GOÛTER	Crème dessert caramel ^{1.2} Galette bretonne ¹

JEUDI

ENTRÉE	Carotte batonnet ^{1.2} pic nic
PLAT	Casse-croûte jambon de dinde Chips Terre de Breiz
DESSERT	Fruit de saison ¹
GOÛTER	Pâte à tartiner ¹ et pain

VENDREDI

ENTRÉE	Terrine de campagne
PLAT	Paella (plat complet)
DESSERT	Pana cotta bio et coulis de fruits
GOÛTER	Confiture abricot ¹ et pain



**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 17 AU 21 AOÛT 2026

LUNDI

	Anhybride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Betterave vinaigrette bio										X				
Steack hache bio														
Riz pilaf bio														
Creme dessert vanille bio local							X							
Pain midi						X								
Brioche						X								
Confiture mures bio														

MARDI

	Anhybride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Carotte rapee bio local										X				
Pizza au jambon (pate liquide)						X	X				X			
Salade verte bio local										X				
Ananas au sirop bio														
Pain midi						X								
Gateau aux pommes bio						X	X				X			

MERCREDI

	Anhybride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Tomate bio vinaigrette										X				
Pates bio facon bolognaise						X								
Yaourt abricot bio local							X							
Pain midi						X								
Creme dessert caramel bio local							X							
Galette bretonne bio						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 jambon de dinde beurre							X							
Chips terre de breiz														
Fruit de saison bio														
Pain gouter						X								
Pate a tartiner bio					X									

VENDREDI

	Anhybride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Terrine de campagne														
Paella (plat complet)				X					X					
pana cotta bio et coulis de fruits rouge							X							
Pain midi						X								
Confiture abricot bio														
Pain gouter						X								