

MENU

SEMAINE DU 10 AU 14 AOÛT 2026

RESTAURANT SCOLAIRE

LUNDI

ENTRÉE	Salade de riz niçois
PLAT	Sauté de volaille ⁶ au curry Légumes rôtis
DESSERT	Crème dessert caramel ^{1.2}
GOÛTER	Pâte à tartiner ¹ et pain

MARDI

ENTRÉE	Salade de pomme de terre ¹
PLAT	Sauté de boeuf ^{1.2} tomate Haricots beurres sautés ¹
FROMAGE	Saint Paulin
DESSERT	Fruit de saison ¹
GOÛTER	Yaourt grec ^{1.2}

MERCREDI

ENTRÉE	Chou fleurs ¹ sauce cocktail
PLAT	Flan de légumes ¹ Salade verte ^{1.2}
DESSERT	Fruit de saison ¹
GOÛTER	Clafoutis aux pommes ¹

JEUDI

ENTRÉE	Melon ⁶
PLAT	Casse-croûte pâté de campagne Chips Terre de Breiz
DESSERT	Yaourt aromatisé
GOÛTER	Barre pâtissière

VENDREDI

ENTRÉE	Wrap carotte et concombre
PLAT	Filet de poisson ⁷ et sauce beurre blanc Quinoa ¹
DESSERT	Crème chocolat maison 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 10 AU 14 AOÛT 2026

LUNDI

	Anhybride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Salade de riz nicols										X				
Saute de volaille label r au curry														
Legumes rotis(carottes,courgettes,poivro														
Creme dessert caramel bio local							X							
Pain midi						X								
Pain gouter						X								
Pate a tartiner bio					X									

MARDI

	Anhybride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Salade de pomme de terre bio										X				
Saute de boeuf bio local tomate														
Haricots beurres bio sautes							X							
Saint paulin							X							
Fruit de saison bio														
Pain midi						X								
Yaourt grec bio local							X							

MERCREDI

	Anhybride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Chou fleurs bio sauce cocktail										X				
Flan de legumes bio (plat)							X				X			
Salade verte bio local										X				
Fruit de saison bio														
Pain midi						X								
Clafoutis aux pommes bio					T		X				X			

JEUDI

	Anhybride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Melon label rouge														
Casse croute pate de campagne cornichon														
Chips terre de breiz														
Yaourt aromatisé							X							
Barre patissiere(gouter)							X				X			

VENREDI

	Anhybride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Wrap carotte et concombre(entree)							X							
Filet de poisson msc												X		
Quinoa bio														
Sauce beurre blanc poisson							X							
Creme chocolat maison bio					T		X							
Pain midi						X								