


















Scolaires - CHEIX EN RETZ

Semaine 26 du lundi 22 juin au vendredi 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Pâtes HVE au pesto</p>	 <p>Salade printanière</p> <p>Salade, tomate, maïs, dés de fromage</p>		 <p>VEGETARIEN</p>	 <p>Salade grecque</p> <p>Tomate, concombre, vinaigrette</p>
 <p>Mitonner de bœuf sauce moutarde</p> 	 <p>Crêpe emmental</p>	 <p>Filet de poulet sauce à l'ail</p>	<p>Falafels</p> 	<p>Paëlla de la mer FME*</p> 
 <p>Poêlée de courgettes CE2</p> 	<p>Salade verte</p>	 <p>Boulgour BIO</p> 	<p>Brunoise provençale</p> <p>Tomate, courgette, aubergine, oignon, poivron</p> 	-
		<p>Madame Loik</p>	<p>Mimolette</p>	
<p>Fruit de saison</p>	<p>Chou à la vanille</p>	<p>Riz au lait</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat</p>



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

® Plat contenant du porc

Certifica

