





















Menus du lundi 2 au vendredi 6 Mars 2026

| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI | |
|---|---|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Carottes rapées - bolognaise végétale haché blé et pois  - Spaghettis - yaourt de ker ronan  | <ul style="list-style-type: none"> - saucisse de toulouse - Galette de pomme de terre  - Emmental, pain, beurre - Cocktail de fruits | <ul style="list-style-type: none"> - Rosette  - Emince de dinde à l'ancienne   - Jardinière de légumes - Gauffre liégeoise | <ul style="list-style-type: none"> - Beurre de sardine sur toast - Veau marengo   - beignets de chou fleur - Bananes | <p> Menu végétarien loi EGalim</p> <p>  Fait maison  local  bio  label rouge  IGP  AOP  AOC </p> <p> <i>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques</i> <i>Trace : coques, soja, crustacé, céréales</i> </p> |

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France**Sauf impossibilité d'approvisionnement.

Les légumes, c'est la force des champions !











Menus du lundi 9 au vendredi 13 Mars 2026

| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI | |
|---|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - potage de légumes  - Pâtes carbonara    <ul style="list-style-type: none"> - Salade verte laitue - tartelette à la crème  | <ul style="list-style-type: none"> - Oeufs mayonnaise - Chipolatas  - gratiné de carottes   - fruit du jour | <ul style="list-style-type: none"> - jus de carotte vitaminé  - bouchée au fromage  - salade verte - Bavarois poires chocolat  | <ul style="list-style-type: none"> - steack haché sauce champignon  - Pommes dauphines - pain, beurre ,brie, salade  - mousse de fruit  | <p> Menu végétarien loi Egalim</p> <ul style="list-style-type: none">  Fait maison  local  bio  label rouge  IGP  AOP  AOC <p>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques Trace : coques, soja, crustacé, céréales</p> |

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France**Sauf impossibilité d'approvisionnement.

Un repas préparé avec soin pour nos petits champions.










Menus du lundi 16 au vendredi 20 Mars 2026

| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI | |
|--|---|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - betteraves rouges - croque fromage - Pomme de terre boulangère 🏠 - Mousse au chocolat 🏠 | <ul style="list-style-type: none"> - salade aux perles de blé - Roti de porc 🍷 - Poêlée de légumes  - Pomme et fromage de Bréhan | <ul style="list-style-type: none"> - Fromage à tartiner - langue de boeuf 🍷🏠 - blé pilaf - flan pâtissier 🏠 | <ul style="list-style-type: none"> - velouté bréhanais aux légumes 🏠 - moules au curry 🍷 - frites  - Bananes | <p> Menu végétarien loi Egalim</p> <p>  Fait maison  local  bio  label rouge  IGP  AOP  AOC </p> <p>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques Trace : coques, soja, crustacé, céréales</p> |

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France**Sauf impossibilité d'approvisionnement.

À table les gourmands, place aux super-aliments !














Menus du lundi 23 au vendredi 27 Mars 2026

| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI | |
|---|---|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - perles aux légumes - cordon bleu - Gratin de brocolis  - fromage blanc et céréales 🍷🍷 | <ul style="list-style-type: none"> - potage du chef 🍷 - cassoulet maison volaille et saucisson à l'ail rôti 🍷🍷  <ul style="list-style-type: none"> - st nectaire AOP 🍷 - fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> - jus de carotte vitaminé - pizza au fromage 🍷 - salade verte - compote et biscuit | <ul style="list-style-type: none"> - samossa aux légumes - poisson sauce chorizo 🍷 - riz - Crème dessert chocolat | <p> Menu végétarien loi Egalim</p> <ul style="list-style-type: none">  Fait maison  local  bio  label rouge  IGP  AOP  AOC <p><i>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques</i> <i>Trace : coques, soja, crustacé, céréales</i></p> |

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France**Sauf impossibilité d'approvisionnement.

Goûter, découvrir, savourer !












Menus du lundi 30 Mars au vendredi 3 Avril 2026

| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI | |
|--|---|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - salade piémontaise - Escalope viennoise - Petits pois et carottes - fruit du jour  | <ul style="list-style-type: none"> - salade de penne au poulet - Emincé de boeuf à la provençale   - Gratin de légumes  - Crème dessert Vanille | <ul style="list-style-type: none"> - Pomelos - lasagnes au thon  - salade verte - Pommes | <ul style="list-style-type: none"> - betteraves rouges - brandade de poisson du chef  - salade verte - Compote de pommes portion | <p> Menu végétarien loi Egalim</p> <p> Fait maison</p> <p> local</p> <p> bio</p> <p> label rouge</p> <p> IGP</p> <p> AOP</p> <p> AOC</p> <p><i>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques</i> <i>Trace : coques, soja, crustacé, céréales</i></p> |

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France**Sauf impossibilité d'approvisionnement.

Frais, bon, coloré... tout pour se régaler !

Menus du mardi 7 Avril au vendredi 10 Avril 2026

| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI | |
|-----------------------------------|--|--|--|--|
| <p>Lundi De Pâques</p> | <p>- saucisse de toulouse</p> <p>- Galette de pomme de terre </p> <p>- Emmental, pain, beurre</p> <p>- Cocktail de fruits</p> | <p>- Rosette </p> <p>- Emince de dinde à l'ancienne  </p> <p>- Jardinière de légumes</p> <p>- Gauffre liégeoise</p> | <p>- Beurre de sardine sur toast</p> <p>- Veau marengo </p> <p></p> <p>- beignets de chou fleur</p> <p>- Bananes</p> | <p> Menu végétarien loi Egalim</p> <p> Fait maison</p> <p> local</p> <p> bio</p> <p> label rouge</p> <p> IGP</p> <p> AOP</p> <p> AOC</p> <p><i>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques</i> <i>Trace : coques, soja, crustacé, céréales</i></p> |

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France**Sauf impossibilité d'approvisionnement.

Le plein d'énergie commence dans l'assiette !