

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 choux fleur - 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.

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 🍝☺  - Salade verte laitue - tartelette à la crème ☺ 	<ul style="list-style-type: none"> - Oeufs mayonnaise - Chipolatas 🍚 - gratiné de carottes AB ☺ - fruit du jour 	<ul style="list-style-type: none"> - jus de carotte vitaminé AB - bouchée au fromage ☺ - salade verte - Bavarois poires chocolat ☺ 	<ul style="list-style-type: none"> - steack haché sauce champignon R - Pommes dauphines - pain, beurre ,brie, salade ☺ - mousse de fruit ☺ 	<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.

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 AB - 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 - stnectaire 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> <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.

Goûter, découvrir, savourer !

Menus du lundi 30 Mars au vendredi 3 Avril 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<ul style="list-style-type: none"> - salade piemontaise - 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 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.

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>	<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 choux fleur - 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.

Le plein d'énergie commence dans l'assiette !