

# MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Riz au crabe maison</b> 	 <b>Salade de pâtes</b> (coquillettes, tomate, concombre, cornichons) 	 <b>Tomate au thon</b> 	 <b>Salade de concombre à la crème végétale</b> 	 <b>Taboulé</b> 
 <b>Mijoté de porc façon charcutière</b> 	 <b>Filet de poisson sauce au basilic</b> 	 <b>Saucisse sauce petits légumes</b> 	 <b>Poulet roti</b> 	 <b>Parmentier au légumes du soleil gratiné</b> 
 <b>Poêlée celtique</b> 	 <b>Carottes braisées</b> 	 <b>Pommes de terre boulangère</b> 	 <b>Penné rigaté semi complète</b> 	 <b>Salade verte</b> 
	<b>Emmental</b> 	<b>Fromage</b> 		
 <b>Yaourt brassé citron de la ferme du blavet</b> 	<b>Banane</b> 	<b>Fruit de saison</b> 	 <b>Crème dessert chocolat de la ferme du Blavet</b> 	 <b>Pomme d'Inguiniel</b> 
				<b>REPAS VEGETAL</b>

**87,5% PRODUIT BRUT/FAIT MAISON**

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten 	mollusques 	œufs 	arachides 
sulfites 	lupin 	céleri 	sésame 
poisson 	moutarde 	soja 	fruits à coques 
crustacés 	lait 	<b>LOCAL</b>	<b>Produit brut</b> 

- FAIT MAISON 
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 
- VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE 
- FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT 

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	51
Glucides	46
dont sucres	20
Lipides	37

**Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.