

































































MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 houmous 	 Potage à la crème de poireaux 	 Salade verte et sa garniture 	 feuilleté a la volaille 	 Salade de cervelas à la Quévennoise (cervelas, pomme de terre, cubes de carottes)
 Omelette paysanne au four 	 Blanquette de volaille sauce crème de champignons  	 Steak de bœuf sauce tomatée 	 rougaille Saucisse bio  	 Filet de poisson sauce estragon 
 Pommes allumettes 	 Haricots en duo 	 Pommes campagnarde 	 Lentilles au jus de viandes	 Semoule aux petits légumes 
 ////////////////	 Fromage blanc 	////////////////	 fromage 	 Fromage 
 Banane 	 Biscuit 	 Produit laitier	 Quartiers d'orange 	Poire
REPAS VEGETAL				

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


FAIT MAISON

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE

FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT DE PECHE DE LORIENT

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	43
Glucides	67
dont sucres	24
Lipides	48

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.