



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 26 AU 30 JANVIER 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de légumes Fait Maison	pizza au trois fromage Fait Maison	œuf dur mimosa Fait Maison 	Salade verte et sa garniture fromagère Fait Maison	Le potage du chef
roti de porc sc moutarde Fait Maison	Emincé de bœuf sauce cajun Fait Maison	Steak végétal 	Poulet roti Fait Maison	poisson de la marée
salsifis a la crème 	courgette a l ail Fait Maison	Coquille à la tomate Fait Maison	gratin dauphinois Fait Maison	Riz pilaf
.....	Fromage
 Riz au lait du blavet 	Yaourt à boire fraise	Fruit de saison	Pomme d'Inguiniel 	Chandeleur Crêpes garnies
REPAS VEGETAL				

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

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	43
Glucides	48
donc sucres	17
Lipides	32

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.