



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 29 JUN AU 03 JUILLET 2026

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|---------------------------------------|--|
| <p>Pastèque</p> | <p>Carottes râpées</p> | <p>Salade estivale (tomate, pastèque, mozzarella)</p> | <p>salade composée</p> | <p>Concombres et dés de tomates</p> |
| <p>Haut de cuisse de poulet</p> | <p>Filet de poisson en sauce</p> | <p>Saucisse du Blavet</p> | <p>Quesadillas au Bœuf</p> | <p>Cordon bleu de volaille</p> |
| <p>Poêlée de légumes breton</p> | <p>Coquillettes</p> | <p>Petits pois carottes</p> | <p>Pommes allumettes</p> | <p>Macaroni aux légumes</p> |
| | <p>Fromage</p> | | | |
| <p>Liégeois vanille</p> | <p>Glace à l'eau</p> | <p>Fruit de saison</p> | <p>Compote de pomme/banane</p> | <p>Pot de glace au lait</p> |

| Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles | | | |
|--|--|-----------------|--|
| gluten | | mollusques | |
| sulfites | | œufs | |
| poisson | | arachides | |
| crustacés | | lupin | |
| | | céleri | |
| | | sésame | |
| | | moutarde | |
| | | soja | |
| | | fruits à coques | |
| | | 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 | 35 |
| Glucides | 57 |
| dont sucres | 25 |
| Lipides | 31 |

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.

N° d'agrément : 56.185.801.CE