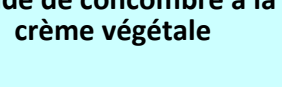
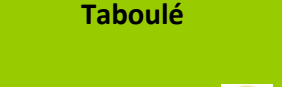
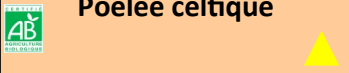
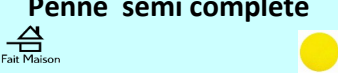
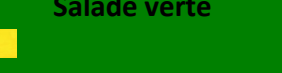


MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

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

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 	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	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.

N° d'agrément : 56.185.801.CE