

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade composée (tomate, betterave, maïs) vinaigrette	 Salade verte et dés d'emmental	  Pamplemousse	 Duo concombre et tomate en vinaigrette	  Carottes aux agrumes
  Omelette	 Fricadelle de volaille à la crème	  Sauté de porc à la mexicaine	 Bœuf à l'oriental	 Filet de poisson du port sauce armoricaine
 Haricots verts extra fin persillés	 Riz créole	 Lentilles aux jus	 Pommes de terre vapeur	 Semoule à couscous
 Yaourt nature (la ferme du blavet)	  Timbale de glace vanille bio	 Fromage	  Flan vanille	  Gouda bio
REPAS VEGETAL				

80,5% PRODUIT BRUT/FAIT MAISON

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten		mollusques	
sulfites		lupin	
poisson		moutarde	
crustacés		lait	
œufs		céleri	
arachides		soja	
		fruits à coques	
		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	41
Glucides	41
dont sucres	21
Lipides	29

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