

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Friand aux fromages 	 macédoine de légumes 	 Salade de tomate 	 Taboulé Oriental 	 Salade de concombre 
 Sot l'y laisse de dinde sauce champignons 	 Poisson meunière 	 Steak du boucher 	 Piperade végétal 	 Blanquette de porc 
 Purée de butternut façon crêpy 	 Chou romanesco 	 Coquillettes 	 Pomme de terres au four 	 Riz pilaf 
 Fromage 	 Fromage 	 Fromage 	 Fromage 	 Fromage à croquer 
 Yaourt à la fraise 	 choux vanille 	 Flan vanille 	 Pomme d'Inguiniel 	 kiwi 
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 PECHÉ DE LORIENT


Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	38
Glucides	53
dont sucres	21
Lipides	30

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