

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées vinaigrette 	 Salade Bretonne (pomme de terre, choux fleurs, tomates, petits pois, haricots verts) 	 Pastèque 	 Tomate mimosa 	 Paté de foie Cornichons 
 Bolognaise végétale 	 Roti de dindonneau sauce du fromager 	 Chipolatas au four 	 Filet de poisson du port sauce armoricaine 	 Sauté de bœuf à la mexicaine 
 Penné semi complète 	 gratin de légumes 	 Pommes de terre en gratin 	 Riz créole 	 poêlé d automne 
 Yaourt aux fruits de la ferme du blavet 	 tarte fine poire 	 Fruit de saison 	 Salade de fruits frais 	 Crème dessert vanille 
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	40
Glucides	48
dont sucres	19
Lipides	40

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