

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves rouges vinaigrette  	 Pamplemousse 	 Salade de tomate / maïs 	 tomate/concombre 	 Salade verte et dés de mimolette 
 Saucisse supérieur du Blavet  	 Cuisse de poulet roti  	 Égrené de bœuf   	 Sauté veggie façon kebab  	 Filet de poisson du port sauce basilic    
 pomme de terre vapeur 	 Petits pois carottes 	 Coquillettes   	 Salisifi a crème de potimarron  	 Riz créole aux senteurs des îles    
 Yaourt nature sucré 	Compote de pomme maison	 Produit laitier  	fruits de saison 	Donut parfum chocolat    
			REPAS VEGETAL	

87,5% 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	42
Glucides	67
dont sucres	30
Lipides	38

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