

Au menu cette semaine

LUNDI | 1-avr.
Lun

* * * * *

Férié

* * * * *

* * * * *

* * * * *

MARDI | 2-avr.
Meurzh

* * * * *

Bolognaises BIO 

* * * * *

Spirales BIO semi-complètes 

* * * * *

Fraidou

Fromage fondu

* * * * *

Banane

Pomme

MERCREDI | 3-avr.
Merc'her

Taboulé BIO et dés de brebis 

Salade de torti au pesto et dés de brebis

* * * * *

Hoki pané et mayonnaise

* * * * *

Ratatouille

* * * * *

* * * * *

Liégeois à la vanille

Crème au chocolat

LE JOUR DU 

JEUDI | 4-avr.
Yaou

Macédoine de légumes

Betteraves rouges vinaigrette

* * * * *

Dahl de pois cassés BIO 

* * * * *


Riz BIO semi-complet 

* * * * *

Yaourt aromatisé BIO local Traon Bihan 

* * * * *

VENDREDI | 5-avr.
Gwener

Potage crécy BIO 

* * * * *

Rôti de porc sauce normande

Sans porc : Rôti de dinde sauce normande

* * * * *

Haricots beurre 

* * * * *



* * * * *

Dessert de Pâques au chocolat



Production locale

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée

Toutes les viandes bovines crues, piées ou hachées sont nées, élevées et abattues en France.
Les viandes ovines, porcines et de volaille sont élevées et abattues en France.

Au menu cette semaine

LE JOUR DU 

LUNDI | 8-avr.
Lun

MARDI | 9-avr.
Meurzh

MERCREDI | 10-avr.
Merc'her

JEUDI | 11-avr.
Yaou

VENDREDI | 12-avr.
Gwener

Batavia BIO et dés de mimolette



Batavia BIO et dés de chèvre



Gratin campagnard BIO 

*

Petits suisses aromatisés

Fromage blanc nature

Boulettes d'agneau sauce marengo

Semoule

Edam

Emmental

Purée pomme abricot

Cocktail de fruits au sirop

Salade de coquillettes BIO au pesto



Salade de quinoa BIO



**Saucisse de Francfort
(volaille)**

Courgettes

Mousse au chocolat

Flan nappé caramel

Potage aux légumes BIO



Colin mariné thym et citron

Petits pois

Far aux pruneaux BIO 

Far breton BIO 

Nuggets de poulet et ketchup

Riz pilaf

Camembert

Bûchette de chèvre

Orange

Banane



Production locale



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée

Toutes les viandes bovines crues, piées ou hachées sont nées, élevées et abattues en France.
Les viandes ovines, porcines et de volaille sont élevées et abattues en France.

Au menu cette semaine

LUNDI | 15-avr.
Lun

MARDI | 16-avr.
Meurzh

MERCREDI | 17-avr.
Merc'her

LE JOUR DU 

JEUDI | 18-avr.
Yaou

VENDREDI | 19-avr.
Gwener


Salade coleslaw BIO et dés de mimolette 

Carottes râpées et dés de mimolette

Sauté de bœuf sauce hongroise

Merlu sauce crevettes

Emincé de dinde sauce curry

Colombo de pois chiche aux légumes BIO 

Poulet rôti LR au jus 

Spirales

Julienne de légumes

Haricots verts

Semoule BIO semi-complète 

Pommes de terre rissolées BIO 

Saint Nectaire AOP 

Fromage frais nature

Camembert

Fromage blanc aromatisé

Pont L'évêque AOP 

Fromage frais ail et fines herbes

Tomme noire

Petits suisses aromatisés

Pomme

Eclair au chocolat

Tarte au flan

Banane

Kiwi

Eclair à la vanille

Tarte Bourdaloue

Orange



Production locale



Produits BIO



Plat végétarien



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité du chef



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine protégée

Toutes les viandes bovines crues, piées ou hachées sont nées, élevées et abattues en France.
Les viandes ovines, porcines et de volaille sont élevées et abattues en France.

Au menu cette semaine



LE JOUR DU 

LUNDI | 22-avr.
Lun

Boulettes de veau sauce bobotie

Boulgour BIO 

Coulommiers

Saint Paulin


Pomme

Clémentines

MARDI | 23-avr.
Meurzh

Salade verte et dés de mimolette

Salade verte et dés d'emmental

Chili sin carne BIO 
(haricots rouges BIO, maïs BIO et sauce chili)

Riz BIO semi-complet 

Petits suisses sucrés

Yaourt aromatisé

MERCREDI | 24-avr.
Merc'her

Carbonara

Sans porc : carbonara de volaille

Coquillettes

Emmental

Tomme noire

Purée pomme banane (coupelle)

Purée pomme coing (coupelle)

JEUDI | 25-avr.
Yaou

PIQUE - NIQUE

Club sandwich poulet et œuf dur

Chips

Fromage fondu


Bon gateau chocolat

VENDREDI | 26-avr.
Gwener

Samossas aux légumes

Nems 

Filet de merlu FRAIS sauce blanquette

Sans poisson : Steak haché BIO 

Julienne de légumes BIO 

Fromage blanc aromatisé

Petits suisses aromatisés



Production locale



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée


RESTAURATION

Toutes les viandes bovines crues, piées ou hachées sont nées, élevées et abattues en France.
Les viandes ovines, porcines et de volaille sont élevées et abattues en France.

Au menu cette semaine



LE JOUR DU 

LUNDI | 29-avr.
Lun

* * * * *

Lamelles de kebab sauce blanche

* * * * *

Pomme de terre rissolées

* * * * *

Fromage frais aux noix

Fromage frais nature

* * * * *

Banane

Pomme

MARDI | 30-avr.
Meurzh

* * * * *

Colin meunière

* * * * *

Ratatouille

* * * * *

Gouda

Mimolette

* * * * *

Beignet au chocolat

Beignet à la framboise

MERCREDI | 1-mai
Merc'her

* * * * *

Férié

* * * * *

* * * * *

* * * * *

JEUDI | 2-mai
Yaou

Carottes râpées vinaigrette

Céleri râpé vinaigrette

* * * * *

Dahl de lentilles aux épinards 

* * * * *

Riz  semi-complet

* * * * *

Yaourt nature sucré

Fromage blanc aromatisé

* * * * *

VENDREDI | 3-mai
Gwener

Pizza

Tarte au fromage

* * * * *

Steak haché au jus

* * * * *

Haricots verts à la tomate

* * * * *

Liégeois au chocolat

Flan nappé caramel

* * * * *



Production locale



Spécialité du chef



Produits **BIO**



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée

brestmém'
RESTAURATION

Toutes les viandes bovines crues, piées ou hachées sont nées, élevées et abattues en France.
Les viandes ovines, porcines et de volaille sont élevées et abattues en France.