

Menus du lundi 3 au vendredi 7 novembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
- Velouté gourmand  - Veau marengo - Pommes de terre persillées - Bananes	- Carottes râpées  - Tartiflette sans viande  - Salade verte - Gâteau de pommes façon tatin 	- Salade aux perles de blé  - Dos de colin à la crème de poivrons  - Gratin de potimarron  - Panna cotta et biscuit breton 	- Betterave cube en salade - Blanquette de dinde  - Carottes braisées - Eclair chocolat	 Menu végétarien loi Egalim  Fait maison  local  bio  label rouge  IGP  AOP  AOC Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques Trace : coques, soja, crustacé, céréales

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France**Sauf impossibilité d'approvisionnement.

« Bien manger, c'est le début du bonheur. »

Menus du lundi 10 au vendredi 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
- Potage de légumes - Pâtes carbonara - Salade verte - Flan pâtissier 🏠	FÉRIÉ Restaurant fermé	- Feuilleté au fromage - Sauté de porc au curry 🍷 - Riz - Yaourt de keronan au choix 🍷	- Salade coleslaw - Dés de poisson sauce au beurre - Haricots beurre - Tarte aux pommes 🏠	Menu végétarien loi Egalim 🏠 Fait maison 📍 local AB bio 🔴 label rouge IGP AOP AOC <i>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques</i> <i>Trace : coques, soja, crustacé, céréales</i>

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France**Sauf impossibilité d'approvisionnement.

« À la cantine, chaque jour à sa saveur. »

Menus du lundi 17 au vendredi 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
- Velouté de carottes 🍴 - Spaghettis sauce bolognaise et fromage 🍴 - Salade verte laitue - Mousse chocolat	- wraps thon carottes 🍴 - Roti de porc 🍷 - Purée de potiron et carottes - Far breton noé 🍴	- Crêpe au fromage - Sauté de boeuf Breton 🍷 - Blé pilaf 🍷 - Clémentine x2	- Salade au fromage du Lintan 🍷🍴 - Brandade du chef 🍴 - Salade - Compote et biscuit	Menu végétarien loi Egalim  Fait maison  local  bio  label rouge  IGP  AOP  AOC Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques Trace : coques, soja, crustacé, céréales

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France**Sauf impossibilité d'approvisionnement.

« La gourmandise, c'est le plus joli des défauts. »

Menus du lundi 24 au vendredi 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
- Potage du chef 🏠 - Boulettes d'agneau en sauce - Lentilles au four - St nectaire AOP 🍷 - Assortiment de fruits	- Carottes râpées 🏠 - Escalope viennoise - Coquillettes bio 🌱 - Yaourt de keronan au choix 🍷	- Salade coleslaw - Ravioles au fromage - Salade verte 🏠 - Compote et biscuit	- Cassoulet maison volaille et saucisson à l'ail rôti 🍷🏠 - Fromage frais portion - Tartelette aux fruits 🏠	Menu végétarien loi Egalim  Fait maison  local  bio  label rouge  IGP  AOP  AOC <i>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques</i> <i>Trace : coques, soja, crustacé, céréales</i>

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France**Sauf impossibilité d'approvisionnement.

« Les bons plats créent les meilleurs souvenirs. »

Menus du lundi 1 au vendredi 5 décembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
- Velouté gourmand 🏠 - Croissant au fromage 🏠 - Salade verte - Clémentines	- Salade coleslaw - Langue de boeuf 🍷 - Frites - Fromage blanc/biscuit	- Pâté de campagne - Sauté de porc caramélisé au miel 🍷 - Haricots beurre 🍷 - Mousse de fruit	- Terrine de légumes - Fricassée de volaille à l'ancienne - Tagliatelles - Crêpes au chocolat 🍷🏠	Menu végétarien loi Egalim  Fait maison  local  bio  label rouge  IGP  AOP  AOC Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques Trace : coques, soja, crustacé, céréales

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France**Sauf impossibilité d'approvisionnement.

« Le plaisir de la table, c'est le cœur de la vie en commun. »

Menus du lundi 8 au vendredi 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
- velouté gourmand  - Veau marengo - Pommes de terre persillées - Bananes	- Carottes râpées  - Tartiflette sans viande  - Salade verte - Gâteau de pommes façon tatin 	- Salade aux perles de blé  - Dos de colin à la crème de poivrons  - Gratin de potimarron  - Panna cotta et biscuit breton 	- Betterave cube en salade - Blanquette de dinde  - Carottes braisées - Eclair chocolat	 Menu végétarien loi Egalim  Fait maison  local  bio  label rouge  IGP  AOP  AOC Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques Trace : coques, soja, crustacé, céréales

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France**Sauf impossibilité d'approvisionnement.

« Un repas, c'est un instant de douceur dans le bruit du jour. » 

Menus du lundi 15 au vendredi 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
- Potage de légumes - Pâtes carbonara - Salade verte - Flan patissier 🏠	- Oeufs mayonnaise - Steak haché sauce champignon - Pommes noisette - Fruit de saison	 <i>Repas de fin d'année</i> 	- Salade coleslaw - Dés de poisson sauce au beurre - Haricots beurre - Tarte aux pommes 🏠	Menu végétarien loi Egalim 🏠 Fait maison  local  bio  label rouge  IGP  AOP  AOC Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques Trace : coques, soja, crustacé, céréales

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France**Sauf impossibilité d'approvisionnement.

« À la cantine, le plaisir se sert à volonté. »