

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

## Menus du Mardi 22 au vendredi 25 Avril 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI	
<p><i>Pâques</i></p>	<p>- Pizza 4 fromages ☰</p> <p>- Filet meunière</p> <p>- Haricots beurre</p> <p>- compote et biscuit</p>	<p>- tomate sauce salade</p> <p>- Couscous au poulet ☰ </p> <p>- semoule</p> <p>- Coupe bretonne aux fraises ☰</p>	<p>- oeuf mayonnaise</p> <p>- paupiette de veau</p> <p>- blé pilaf</p> <p>- emmental portion 🟡</p> <p>- Pommes</p>	<p> Menu végétarien 101 EGalim</p> <p>☰ Fait maison 📍 local  bio  label rouge  IGP  AOP  AOC</p> <p><i>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques</i> <i>Trace : coques, soja, crustacé, céréales</i></p>

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.



**A table, je mange proprement et je peux discuter calmement !**

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

## Menus du lundi 28 Avril au vendredi 2 Mai 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- Betteraves cube en salade </p> <p>- brandade du chef</p> <p>- salade verte</p> <p>- fromage blanc/biscuit </p>	<p>- Rosette</p> <p>- aiguillettes de volaille</p> <p>- Gratin de courgettes </p> <p>- salade de fruit frais </p> 	<p><i>1<sup>er</sup> mai</i></p>	<p>- Tomates vinaigrette</p> <p>- steak haché sauce aux champignons </p> <p>- frites</p> <p>- yaourt aux fruits </p>	<p>Menu végétarien loi EGalim</p> <p> Fait maison</p> <p> local</p> <p> bio</p> <p> label rouge</p> <p> IGP</p> <p> AOP</p> <p> AOC</p> <p><i>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques</i> <i>Trace : coques, soja, crustacé, céréales</i></p>

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.

**BRÉHAN**



**Je demande l'autorisation avant de me lever de table !**

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

## Menus du lundi 5 au vendredi 9 Mai 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<ul style="list-style-type: none"><li>- concombre vinaigrette</li><li>- galette de blé noir au fromage et salade verte</li><li>- Emmental</li><li>- Crème dessert chocolat</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- salade aux perles de blé ☼</li><li>- chipolatas 🍷</li><li>- Ratatouille</li><li>- Fraises</li></ul>	<p><b>8 mai</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Gaspacho</li><li>- dos de colin à la bordelaise ☼ </li><li>- pommes de terre persillées</li><li>- salade de fruit frais ☼</li></ul>	<p>Menu végétarien loi EGalim</p> <ul style="list-style-type: none"><li>☼ Fait maison</li><li>🍷 local</li><li>AB bio</li><li>🔴 label rouge</li><li>IGP</li><li>AOP</li><li>AOC</li></ul> <p><i>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques</i> <i>Trace : coques, soja, crustacé, céréales</i></p>

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.

**BRÉHAN**



**poli !**

**Je respect mes camarades et les adultes, je suis**

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

## Menus du lundi 12 au vendredi 16 Mai 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- melon </p> <p>- cordon bleu</p> <p>- Haricots beurre </p> <p>- tartelette à la crème </p>	<p>- Asperges à la vinaigrette</p> <p>- boulettes d'agneau en sauce</p> <p>- Flageolets</p> <p>- fruit de saison </p>	<p>- tomate vinaigrette</p> <p>- escalope de dinde au jus  </p> <p>- Riz pilaf au four </p> <p>- fromage de Lintan </p> <p>- fraises chantilly </p>	<p>- concombre vinaigrette</p> <p>- Dos de colin au beurre blanc</p> <p>- Poelée aux 4 légumes </p> <p>- clair de lune sur petit sablé </p>	<p> Menu végétarien loi EGalim</p> <p> Fait maison</p> <p> local</p> <p> bio</p> <p> label rouge</p> <p> IGP</p> <p> AOP</p> <p> AOC</p> <p><i>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques</i> <i>Trace : coques, soja, crustacé, céréales</i></p>

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.

**BRÉHAN**



**A la cantine le temps de repas doit être agréable, pas de bagarres, pas de bousculades !**

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

## Menus du lundi 19 au vendredi 23 Mai 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- Feuilleté à la tomate 🏠</p> <p>- Steak au fromage</p> <p>- Carottes braisées</p> <p>- fruit du jour</p>	<p>- Carottes rapées</p> <p>- Roti de porc 🍷 </p> <p>- pommes de terre au four</p> <p>- Comté 🍷</p> <p>- Crème dessert Vanille</p>	<p>- cake au thon 🏠</p> <p>- Filet meunière</p> <p>- Gratin provençal</p> <p>- fruit de saison</p>	<p>- melon</p> <p>- paleron braisé 🍷 🏠</p> <p>- Macaronis</p> <p>- feuilleté aux pommes 🏠</p>	<p>Menu végétarien loi EGalim</p> <p>🏠 Fait maison</p> <p>🍷 local</p> <p>AB bio</p> <p>🍷 label rouge</p> <p>🍷 IGP</p> <p>🍷 AOP</p> <p>🍷 AOC</p> <p><i>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques</i> <i>Trace : coques, soja, crustacé, céréales</i></p>

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.

**BRÉHAN**

**Bon Appétit !**