

Menus du lundi 24 au vendredi 28 février 2025


LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<ul style="list-style-type: none"> - Carottes rapées - bolognaise végétale haché blé et pois - Spaghettis - yaourt de ker ronan 	<ul style="list-style-type: none"> - saucisse de toulouse - Galette de pomme de terre - Emmental, pain, beurre - Cocktail de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> - Rosette - Emince de dinde à l'ancienne - Jardinière de légumes - Gauffre liégeoise 	<ul style="list-style-type: none"> - Beurre de sardine sur toast - Veau marengo  - beignets de chou fleur - Bananes 	<p>Menu végétarien loi EGalim</p> <ul style="list-style-type: none"> Fait maison local bio label rouge IGP AOP AOC <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.

LE SAVIEZ-VOUS ? 100g de pois chiche apportent autant de protéines que 100g de viande rouge.

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

Menus du lundi 3 au vendredi 7 Mars 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- potage de légumes ☺</p> <p>- Pâtes carbonara ☺</p>  <p>- Salade verte laitue</p> <p>- tartelette à la crème ☺</p>	<p>- Oeufs mayonnaise</p> <p>- Chipolatas 🍷</p> <p>- gratiné de carottes 🍷</p> <p>- fruit du jour</p>	<p>- jus de carotte vitaminé 🍷</p> <p>- bouchée au fromage ☺</p> <p>- salade verte</p> <p>- Bavaois poires chocolat ☺</p>	<p>- steack haché 🍷 sauce champignon</p> <p>- Pommes dauphines</p> <p>- pain, beurre ,brie, salade 🍷</p> <p>- mousse de fruit ☺</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.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Un œuf entier contient 13g de protéines.

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

Menus du lundi 10 au vendredi 14 Mars 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<ul style="list-style-type: none"> - betteraves rouges - croque fromage - Pomme de terre boulangère 🏠 - Comté portion - Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> - salade aux perles de blé - Roti de porc 🍷 - Poêlée de légumes 🇫🇷 - Pommes 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées - langue de boeuf 🍷🏠 - blé pilaf - flan pâtissier 🏠 	<ul style="list-style-type: none"> - velouté bréhanais légumes 🏠 - moules au curry 🇫🇷 - frites - Bananes 	<p>Menu végétarien loi EGalim</p> <ul style="list-style-type: none"> 🏠 Fait maison 🍷 local 🇫🇷 bio 🇫🇷 label rouge 🇫🇷 IGP 🇫🇷 AOP 🇫🇷 AOC <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.

LE SAVIEZ-VOUS ? Au Menu cette semaine, le porc est Breton ainsi que le Bœuf et les Moules.

Menus du lundi 17 au vendredi 21 Mars 2025











LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI	
<ul style="list-style-type: none"> - perles aux légumes - cordon bleu - Gratin de brocolis - fromage blanc et céréales 	<ul style="list-style-type: none"> - potage du chef - cassoulet maison Volaille et saucisson à l'ail rôti - st nectaire AOP - Pommes 	<ul style="list-style-type: none"> - jus de carotte vitaminé - pizza au fromage - salade verte - compote et biscuit 	<ul style="list-style-type: none"> - samossa aux légumes - poisson sauce chorizo - riz - Crème dessert chocolat 	<p>Menu végétarien loi EGalim</p> <ul style="list-style-type: none"> Fait maison local bio label rouge IGP AOP AOC <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.

LE SAVIEZ-VOUS ?
 Notre jus de carottes apporte 10 vitamines essentielles !

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

Menus du lundi 24 au vendredi 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- salade piémontaise</p> <p>- Escalope viennoise</p> <p>- Petits pois et carottes</p> <p>- fruit du jour </p>	<p>- salade de penne au poulet</p> <p>- Emincé de boeuf à la provençale  </p>  <p>- Gratin dauphinois </p> <p>- Crème dessert Vanille</p>	<p>- Tarte alsacienne </p> <p>- lasagnes au thon </p> <p>- salade verte</p> <p>- Pommes</p>	<p>- betteraves rouges</p> <p>- brandade de poisson du chef </p> <p>- salade verte</p> <p>- Compote de pommes portion</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 

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'équipe de service prend du plaisir à faire découvrir de nouveaux goûts.

Menus du lundi 31 Mars au vendredi 4 Avril 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<ul style="list-style-type: none"> - Carottes rapées - bolognaise végétale haché blé et pois  - Spaghettis - yaourt de ker ronan  	<ul style="list-style-type: none"> - saucisse de toulouse - Galette de pomme de terre  - Emmental, pain, beurre - Cocktail de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> - Rosette  - Emince de dinde à l'ancienne    - Jardinière de légumes - Gauffre liégeoise 	<ul style="list-style-type: none"> - Beurre de sardine sur toast - Veau marengo  - beignets de chou fleur - Bananes 	<p>Menu végétarien loi EGalim</p> <ul style="list-style-type: none">  Fait maison  local  bio  label rouge  IGP  AOP  AOC <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.

LE SAVIEZ-VOUS ? 100g de pois chiche apportent autant de protéines que 100g de viande rouge.

