

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

Menus du lundi 4 novembre 2024 au vendredi 8 novembre 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- Velouté gourmand </p> <p>- Veau marengo  </p> <p>- pommes de terre Persillées </p> <p>- Bananes</p>	<p>- Carottes râpées</p> <p>- tartiflette sans viande </p> <p>- salade verte</p> <p>- Compote et biscuit</p>	<p>- salade aux perles de blé</p> <p>- dos de colin à la crème de poivrons </p> <p>- Gratin de potimarron </p> <p>- Semoule au lait </p>	<p>- Betterave cube en salade</p> <p>- Blanquette de dinde  </p> <p>- Carottes braisées</p> <p>- Eclair chocolat</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>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques Trace : coques, soja, crustacé, céréales</p>

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



LE SAVIEZ-VOUS ?

La cantine de Bréhan met en valeur son terroir Breton !

*Sauf impossibilité d'approvisionnement.

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

Menus du lundi 11 novembre 2024 au vendredi 15 novembre 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
Férialé	<p>- oeufs mayonnaise</p> <p>- steack haché sauce champignon</p> <p>- pommes noisette</p> <p>- Ananas au sirop</p>	<p>- feuilleté au fromage</p> <p>- sauté de porc au curry 🍌</p> <p>- blé pilaf</p> <p>- yaourt de ker ronan au choix 🍌</p>	<p>- salade coleslaw</p> <p>- dés de saumon sauce à l'oseille</p> <p>- Haricots beurre</p> <p>- Tarte 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>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques Trace : coques, soja, crustacé, céréales</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, porc Breton et yaourts de Ker Ronan

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

Menus du lundi 18 novembre 2024 au vendredi 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- Velouté de carottes</p> <p>☰</p> <p>- hachis parmentier au boeuf et canard ☰</p> <p>- Salade verte laitue</p> <p>- mousse chocolat</p>	<p>- wraps thon carottes ☰</p> <p>- Roti de porc 🍷</p> <p>- Haricots verts persillés</p> <p>- far breton noé ☰</p>	<p>- crêpe au fromage</p> <p>- sauté de boeuf Angus de Bréhan 🍷</p> <p>- spaghetti bio 🌿</p> <p>- clémentine x2</p>	<p>- salade au fromage du lintan 🍷</p> <p>☰</p> <p>- brandade du chef ☰</p> <p>- compote et biscuit</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>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques Trace : coques, soja, crustacé, céréales</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, Bœuf « Angus » élevé à Bréhan et fromage du Lintan, un plaisir pour nos petits convives !

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

Menus du lundi 25 novembre 2024 au vendredi 29 novembre 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>-Potage du chef ☺</p> <p>- boulettes d'agneau en sauce</p> <p>- Lentilles au four</p> <p>- st nectaire AOP 🍷</p> <p>- Salade de fruits</p>	<p>- Carottes râpées ☺</p> <p>- escalope viennoise</p> <p>- printanière de légumes</p> <p>- yaourt ferme de bel orient et biscuit 🍪</p>	<p>- Salade coleslaw</p> <p>- croque fromage</p> <p>- risotto ☺</p> <p>- fruit</p>	<p>- cassoulet maison volaille et saucisson à l'ail rôti 🍷☺</p> <p>- Fromage frais portion</p> <p>- Tarte 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>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques Trace : coques, soja, crustacé, céréales</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 ?

Le cassoulet est préparé sur place tout comme nos tartes aux pommes.

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

Menus du lundi 2 décembre 2024 au vendredi 6 décembre 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- <i>velouté gourmand</i> 🏠</p> <p>- <i>croziflette du chef</i> 🏠</p> <p>- <i>salade verte</i></p> <p>- <i>Clémentines</i></p>	<p>- <i>carotte rapées</i></p> <p>- <i>émincé de boeuf fondant</i> 🍷</p> <p>- <i>frites</i></p>  <p>- <i>fromage blanc/biscuit</i></p>	<p>- <i>Terrine de campagne</i></p> <p>- <i>sauté de porc caramélisé au miel</i> 🍷</p> <p>- <i>Haricots beurre</i> </p> <p>- <i>crème dessert biculté</i></p>	<p>- <i>Salade à l'emmental</i></p> <p>- <i>Fricassée de volaille à l'ancienne</i></p> <p>- <i>Tagliatelles</i> </p> <p>- <i>crêpe garnie crème de lait noisette ferme de bel orient</i> 🍷🏠</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 ?

Cette semaine, 3 viandes « nobles » de nos régions sont cuisinées avec soins !

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

Menus du lundi 9 décembre 2024 au vendredi 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- Velouté gourmand </p> <p>- Veau marengo  </p> <p>- pommes de terre</p> <p>Persillées </p> <p>- Bananes</p>	<p>- Carottes râpées</p> <p>- tartiflette sans viande </p> <p>- salade verte</p> <p>- compote et biscuit</p>	<p>- salade aux perles de blé</p> <p>- dos de colin à la crème de poivrons </p> <p>- Gratin de potimarron </p> <p>- Semoule au lait </p>	<p>- Betteraves cube en salade</p> <p>- Blanquette de dinde  </p> <p>- Carottes braisées</p> <p>- Eclair chocolat</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*



LE SAVIEZ-VOUS ?

La cantine de Bréhan met en valeur son terroir Breton !

*Sauf impossibilité d'approvisionnement.

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

Menus du lundi 16 décembre 2024 au vendredi 20 Décembre 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- <i>Potage de légumes</i></p> <p>- <i>Pâtes carbonara</i></p> <p>- <i>salade verte</i></p> <p>- <i>flan patissier</i> ☰</p>	<p>- <i>oeufs mayonnaise</i></p> <p>- <i>steack haché sauce champignon</i></p> <p>- <i>pommes noisette</i></p> <p>- <i>Ananas au sirop</i></p>	<p>- <i>feuilleté au fromage</i></p> <p>- <i>sauté de porc au curry</i> 🍌</p> <p>- <i>blé pilaf</i></p> <p>- <i>yaourt de ker ronan au choix</i> 🍌</p>	<p>-Repas surprise de Noël</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>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques Trace : coques, soja, crustacé, céréales</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.

L'équipe de la cantine vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année !