

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

Menus du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- velouté gourmand ☰</p> <p>- paupiette de veau</p> <p>- riz</p> <p>- compote et biscuit</p>	<p>- Carottes râpées ☰</p> <p>- tartiflette sans viande ☰ (Apport protidique identique à 100g de viande)</p> <p>- salade verte</p> <p>- fromage blanc et céréales</p>	<p>- saucisson à l'ail ☰</p> <p>- dos de colin à la crème de poivrons 🍷</p> <p>- Gratin de potimarron ☰</p> <p>- Galette des rois ☰</p>	<p>- Betterave cube en salade</p> <p>- Blanquette de dinde ☰</p> <p>- Purée de carottes</p> <p>- Beignet 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</p> <p>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 ?

Cette semaine, nous tirons les rois et reines de la cantine avec des galettes préparées sur place !

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

Menus du lundi 13 au vendredi 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<ul style="list-style-type: none"> - Potage de légumes - Pâtes carbonara - salade verte - flan pâtissier 	<ul style="list-style-type: none"> - oeufs mayonnaise - steack haché sauce champignon - pommes noisette - clémentine x2 	<ul style="list-style-type: none"> - feuilleté fromage et champignons - sauté de porc au curry - blé pilaf - yaourt de ker ronan au choix 	<ul style="list-style-type: none"> - salade coleslaw - colin sur fondue de poireaux - Haricots beurre - Semoule au lait caramel beurre salé 	<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*



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 20 janvier au vendredi 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- Velouté de carottes ☰</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>- flan pâtissier ☰</p>	<p>- crêpe au fromage</p> <p>- Raviolis au boeuf</p> <p>- salade verte</p> <p>- clementine x2</p>	<p>- salade au fromage du lintan 🍷☰</p> <p>- poisson sauce chorizo ☰</p> <p>- frites</p> <p>- compote et biscuit</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.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Au menu, rôti de porc breton, bœuf et canard français et fromage de Brèhan.

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

Menus du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- potage du chef ☞</p> <p>- boulettes d'agneau en sauce</p> <p>- Lentilles au four</p> <p>- emmental portion 🍷</p> <p>- assortiment 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>- betteraves rouges</p> <p>- steack végétal</p> <p>- risotto ☞</p> <p>- Cocktail de fruits</p>	<p>- velouté Du barry ☞</p> <p>- escalope de volaille de bretagne 🍷🍷</p> <p>- Tortis</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><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 ?

Le velouté du Barry est composé de chou-fleur, de pomme de terre et de bouillon.

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

Menus du lundi 3 février au vendredi 7 février 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- velouté gourmand 🏠</p> <p>- croziflette du chef 🏠 (Apport protidique identique à 100g de steak)</p> <p>- salade verte</p> <p>- Clémentines</p>	<p>- carotte rapées</p> <p>- sauté de boeuf Angus de Bréhan 🍷</p> <p>- frites</p>  <p>- fromage blanc/biscuit</p>	<p>- Terrine de campagne</p> <p>- sauté de porc caramélisé au miel 🍷</p> <p>- Haricots beurre </p> <p>- choux à la crème 🏠</p>	<p>- Fricassée de volaille à l'ancienne</p> <p>- Tagliatelles</p> <p>- pain, beurre, brie, salade</p> <p>- Beignet pommes</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 !