

























Menus du lundi 3 au vendredi 7 novembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<ul style="list-style-type: none"> - Velouté gourmand  - Veau marengo - Pommes de terre persillées - Bananes 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées  - Tartiflette sans viande  - Salade verte - Gâteau de pommes façon tatin  	<ul style="list-style-type: none"> - Salade aux perles de blé  - Dos de colin à la crème de poivrons  - Gratin de potimarron  - Panna cotta et biscuit breton  	<ul style="list-style-type: none"> - Betterave cube en salade - Blanquette de dinde  - Carottes braisées - Eclair chocolat 	<p> Menu végétarien loi Egalim</p> <ul style="list-style-type: none">  Fait maison  local  bio  label rouge  IGP  AOP  AOC <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.

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








Menus du lundi 10 au vendredi 14 novembre 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 - Steak haché sauce aux champignons - Pommes noisette - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Feuilleté au fromage - Sauté de porc au curry 🍷 - Riz - Yaourt de keronan au choix 🍷 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade coleslaw - Dés de poisson sauce au beurre - Haricots beurre - Tarte aux pommes 🏠 	<p>Menu végétarien loi Egalim</p> <p>  Fait maison  local  bio  label rouge  IGP  AOP  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.

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








Menus du lundi 17 au vendredi 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<ul style="list-style-type: none"> - Velouté de carottes 🍴 - Spaghettis sauce bolognaise et fromage 🍴 - Salade verte laitue - Mousse chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> - wraps thon carottes 🍴 - Roti de porc 🍷 - Purée de potiron et carottes - Far breton noé 🍴 	<ul style="list-style-type: none"> - Crêpe au fromage - Sauté de boeuf Breton 🍷 - Blé pilaf 🍷 - Clémentine x2 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade au fromage du Lintan 🍷🍴 - Brandade du chef 🍴 - Salade - Compote et biscuit 	<p>Menu végétarien loi Egalim</p> <p>  Fait maison  local  bio  label rouge  IGP  AOP  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.

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








Menus du lundi 24 au vendredi 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<ul style="list-style-type: none"> - Potage du chef 🏠 - Boulettes d'agneau en sauce - Lentilles au four - St nectaire AOP 🍷 - Assortiment de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées 🏠 - Escalope viennoise - Coquillettes bio 🌱 - Yaourt de keronan au choix 🍷 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade coleslaw - Ravioles au fromage - Salade verte 🏠 - Compote et biscuit 	<ul style="list-style-type: none"> - Cassoulet maison volaille et saucisson à l'ail rôti 🍷🏠 - Fromage frais portion - Tartelette aux fruits 🏠 	<p>Menu végétarien loi Egalim</p> <p>  Fait maison  local  bio  label rouge  IGP  AOP  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.

« Les bons plats créent les meilleurs souvenirs. »









Menus du lundi 1 au vendredi 5 décembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<ul style="list-style-type: none"> - Velouté gourmand 🏠 - Croissant au fromage 🏠 - Salade verte - Clémentines 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade coleslaw - Langue de boeuf 🍷 - Frites - Fromage blanc/biscuit 	<ul style="list-style-type: none"> - Pâté de campagne - Sauté de porc caramélisé au miel 🍷 - Haricots beurre 🍷 - Mousse de fruit 	<ul style="list-style-type: none"> - Terrine de légumes - Fricassée de volaille à l'ancienne - Tagliatelles - Crêpes au chocolat 🍷🏠 	<p>Menu végétarien loi 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.

« 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	
<ul style="list-style-type: none"> - velouté gourmand 🍽️ - Veau marengo - Pommes de terre persillées - Bananes 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées 🍽️ - Tartiflette sans viande 🍽️ - Salade verte - Gâteau de pommes façon tatin 🍽️ 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade aux perles de blé 🍽️ - Dos de colin à la crème de poivrons 🍷 - Gratin de potimarron 🍽️ - Panna cotta et biscuit breton 🍽️ 	<ul style="list-style-type: none"> - Betterave cube en salade - Blanquette de dinde 🍽️ - Carottes braisées - Eclair chocolat 	<p> Menu végétarien loi Egalim</p> <p>  Fait maison  local  bio  label rouge  IGP  AOP  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.

« 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	
<ul style="list-style-type: none"> - Potage de légumes - Pâtes carbonara - Salade verte - Flan patissier 🏠 	<ul style="list-style-type: none"> - Oeufs mayonnaise - Steak haché sauce champignon - Pommes noisette - Fruit de saison 	 <p><i>Repas de fin d'année</i></p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade coleslaw - Dés de poisson sauce au beurre - Haricots beurre - Tarte aux pommes 🏠 	<p>Menu végétarien loi Egalim</p> <ul style="list-style-type: none"> 🏠 Fait maison 📍 local 🌱 bio 🔴 label rouge 🌾 IGP 🌾 AOP 🌾 AOC <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.

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