

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> <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.

« 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 ker ronan 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 AB - 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 - Stnectaire AOP ☺ - Assortiment de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées ☺ - Escalope viennoise - Coquillettes bio AB - Yaourt de ker ronan 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 AB bio R 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.

« 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> <p>☺ Fait maison local AB bio R 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, le plaisir se sert à volonté. »