

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

## Menus du lundi 5 au 9 janvier 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- <i>velouté gourmand</i> ☺</p> <p>- <i>paupiette de veau</i></p> <p>- <i>riz</i></p> <p>- <i>compote et biscuit</i></p>	<p>- <i>Carottes râpées</i></p> <p>- <i>tartiflette sans viande</i> ☺</p> <p>- <i>salade verte</i></p> <p>- <i>fromage blanc et céréales</i></p>	<p>- <i>saucisson à l'ail</i></p> <p>- <i>dos de colin à la crème de poivrons</i> 🥦</p> <p>- <i>Gratin de potimarron</i> ☺</p> <p>- <i>Galette des rois</i> ☺ </p>	<p>- <i>Betterave cube en salade</i></p> <p>- <i>Blanquette de dinde</i> ☺</p> <p>- <i>Purée de carottes</i></p> <p>- <i>Beignet pommes</i></p>	<p>Menu végétarien loi EGAlim</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fait maison</li><li>local</li><li>AB bio</li><li>label rouge</li><li>IGP</li><li>AOP</li><li>AOC</li></ul> <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.

BRÉHAN

Découvrir de nouveaux goûts, c'est voyager sans bouger.

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

## Menus du lundi 12 au 16 janvier 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Potage de légumes</i></li> <li>- <i>Pâtes carbonara</i></li> <li>- <i>salade verte</i></li> <li>- <i>flan pâtissier</i> ☺</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Oeufs mayonnaise</i></li> <li>- <i>Steak haché sauce champignon</i></li> <li>- <i>pommes noisette</i></li> <li>- <i>clémentine x2</i></li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>feuilleté fromage et champignons</i> ☺</li> <li>- <i>sauté de porc au curry</i> ☺</li> <li>- <i>blé pilaf</i></li> <li>- <i>yaourt de ker ronan au choix</i> ☺</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>salade Coleslaw</i></li> <li>- <i>colin sur fondue de poireaux</i></li> <li>- <i>Haricots beurre</i></li> <li>- <i>Tiramisu breton (caramel beurre salé, mascarpone et galette bretonne)</i> ☺</li> </ul>	<p>Menu végétarien loi EGALIM</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fait maison</li> <li> local</li> <li> bio</li> <li> label rouge</li> <li> IGP</li> <li> AOP</li> <li> AOC</li> </ul> <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 couleurs dans l'assiette donnent de la force.

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

## Menus du lundi 19 au 23 janvier 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- <i>Velouté de carottes</i> ☺</p> <p>- <i>hachis Parmentier au Boeuf</i> ☺</p> <p>- <i>Salade verte laitue</i></p> <p>- <i>mousse chocolat</i></p>	<p>- <i>wraps thon carottes</i> ☺</p> <p>- <i>Roti de porc</i> 🍖</p> <p>- <i>Haricots verts persillés</i></p> <p>- <i>far Breton</i> ☺</p>	<p>- <i>crêpe au fromage</i></p> <p>- <i>Lasagnes au Boeuf</i> ☺</p> <p>- <i>salade verte</i></p> <p>- <i>clémentine x2</i></p>	<p>- <i>salade au fromage du Lintan</i> 🍁</p> <p>- <i>Jambon à l'os</i> ☺</p> <p>- <i>frites</i></p> <p>- <i>compote et biscuit</i></p>	<p>Menu végétarien loi EGALIM</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fait maison</li> <li>local</li> <li>bio</li> <li>label rouge</li> <li>IGP</li> <li>AOP</li> <li>AOC</li> </ul> <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.

**BRÉHAN**

*Les bons aliments font de grands sourires.*

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

## Menus du lundi 26 au 30 janvier 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- <i>potage du chef</i> ☺</p> <p>- <i>boulettes d'agneau en sauce</i></p> <p>- <i>Lentilles au four</i></p> <p>- <i>emmental portion</i> ☺</p> <p>- <i>assortiment de fruits</i></p>	<p>- <i>Carottes râpées</i></p> <p>- <i>escalope viennoise</i></p> <p>- <i>printanière de légumes</i></p> <p>- <i>Panna cotta et biscuit</i> ☺  </p>	<p>- <i>betteraves rouges</i></p> <p>- <i>steak végétal</i></p> <p>- <i>risotto</i> ☺</p> <p>- <i>Cocktail de fruits</i></p>	<p>- <i>velouté Dubarry</i> ☺</p> <p>- <i>escalope de volaille</i>  </p> <p>- <i>Tortis</i></p> <p>- <i>Fromage frais portion</i></p> <p>- <i>Tarte aux pommes</i> ☺</p>	<p>Menu végétarien loi EGAlim</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fait maison</li> <li>local</li> <li>bio</li> <li>label rouge</li> <li>IGP</li> <li>AOP</li> <li>AOC</li> </ul> <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.

**BRÉHAN**

*Bienvenue en terre bretonne : ici, on mange avec le cœur (et un peu de beurre salé) !*

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

## Menus du lundi 2 au 6 Février 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>velouté gourmand</i></li> <li>▷</li> <li>- <i>croziflette sans viande</i> ▷</li> <li>- <i>salade verte</i></li> <li>- <i>Clémentines</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>carotte rapées</i></li> <li>- <i>sauté de boeuf Angus de Bréhan</i> 🍴</li> <li>- <i>frites</i></li> <li>- <i>fromage blanc/biscuit</i></li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Terrine de campagne</i></li> <li>- <i>sauté de porc caramélisé au miel</i></li> <li>▷</li> <li>- <i>Haricots beurre</i> AB</li> <li>- <i>choux à la crème</i></li> <li>▷</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Fricassée de volaille à l'ancienne</i></li> <li>- <i>Tagliatelles</i></li> <li>- <i>pain, beurre ,brie, salade</i></li> <li>- <i>Beignet pommes</i></li> </ul>	<p>Menu végétarien loi EGALIM</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fait maison</li> <li>📍 local</li> <li>AB bio</li> <li>🔴 label rouge</li> <li>IGP</li> <li>AOP</li> <li>AC AOC</li> </ul> <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.

BRÉHAN

Cuisiné avec soin, servi avec plaisir !

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

## Menus du lundi 9 au 13 Février 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>velouté gourmand</i> ☺</li><li>- <i>paupiette de veau</i></li><li>- <i>riz</i></li><li>- <i>compote et biscuit</i></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Carottes râpées</i> ☈</li><li>- <i>Croissant au fromage</i> ☺</li><li>- <i>salade verte</i></li><li>- <i>fromage blanc et céréales</i></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>saucisson à l'ail</i></li><li>- <i>dos de colin à la crème de poivrons</i> ☺</li><li>- <i>Gratin de potimarron</i> ☈</li><li>- <i>Flan pâtissier</i> ☈</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Betterave cube en salade</i></li><li>- <i>Blanquette de dinde</i> ☈</li><li>- <i>Purée de carottes</i></li><li>- <i>éclair au chocolat</i></li></ul>	<p>Menu végétarien loi EGALIM</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fait maison</li><li>local</li><li>AB bio</li><li>label rouge</li><li>IGP</li><li>AOP</li><li>AOC</li></ul> <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 chef décline toute responsabilité en cas de gourmandise extrême !