





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>- velouté gourmand </p> <p>- paupiette de veau</p> <p>- riz</p> <p>- compote et biscuit</p>	<p>- Carottes râpées</p> <p>- tartiflette sans 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> <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.

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	
<p>- <i>Potage de légumes</i></p> <p>- <i>Pâtes carbonara</i></p> <p>- <i>salade verte</i></p> <p>- <i>flan pâtissier</i> 🍷</p>	<p>- <i>Oeufs mayonnaise</i></p> <p>- <i>Steak haché sauce champignon</i></p> <p>- <i>pommes noisette</i></p> <p>- <i>clémentine x2</i></p> 	<p>- <i>feuilleté fromage et champignons</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>- <i>salade Coleslaw</i></p> <p>- <i>colin sur fondue de poireaux</i></p> <p>- <i>Haricots beurre</i></p> <p>- <i>Tiramisu breton (caramel beurre salé, mascarpone et galette bretonne)</i> 🍷</p>	<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.

BRÉHAN

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>- Velouté de carottes 🍲</p> <p>- hachis Parmentier au Boeuf 🍲</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 🍲</p>	<p>- crêpe au fromage</p> <p>- Lasagnes au Boeuf 🍲</p> <p>- salade verte</p> <p>- clémentine x2</p> 	<p>- salade au fromage du Lintan 📍</p> <p>- Jambon à l'os 🍲</p> <p>- frites</p> <p>- compote et biscuit</p>	<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.

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"> 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.

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	
<p>- velouté gourmand 🏠</p> <p>- croziflette sans viande 🏠</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> <ul style="list-style-type: none"> Fait maison 📍 local AB 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.

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	
<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>Croissant au fromage</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>Flan pâtissier</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>éclair au chocolat</i></p>	<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.

BRÉHAN

Le chef décline toute responsabilité en cas de gourmandise extrême !