











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

Menus du lundi 27 Avril au vendredi 1er Mai 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- salade de pâtes au poulet </p> <p>- escalope viennoise </p> <p>- printanière de légumes</p> <p>- yaourt de keronan </p>	<p>- betteraves rouges</p> <p>- Hachis parmentier </p> <p>- salade verte</p> <p>- fruit de saison </p>	<p>- Carottes râpées</p> <p>- Raviolis au boeuf</p> <p>- salade verte</p> <p>- compote et quatre quart</p>	<p>1^{ER} MAI</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.















BRÉHAN



Je demande l'autorisation avant de me lever de table !

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

Menus du lundi 4 au vendredi 8 Mai 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- Betterave cube en salade </p> <p>- brandade du chef</p> <p>- salade verte</p> <p>- fromage blanc/biscuit </p>	<p>- Rosette</p> <p>- aiguillette de volaille </p> <p>- Gratin de courgettes </p> <p>- salade de fruit frais</p>	<p>- Carottes râpées</p> <p>- Roti de porc </p> <p>- Lentilles au four</p> <p>- Tomme blanche portion </p> <p>- glace vanille sauce chocolat</p>	<p>8 MAI</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.

BRÉHAN



Je respect mes camarades et les adultes, je suis poli !

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

Menus du lundi 11 au vendredi 15 Mai 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- Concombre vinaigrette</p> <p>- Galette de blé noir au fromage et salade verte 🍴</p> <p>- Emmental 🧀</p> <p>- Crème dessert chocolat</p>	<p>- Salade aux perles de blé 🍴</p> <p>- Chipolatsats 🍷</p> <p>- Ratatouille</p> <p>- Fruits de saison</p>	<p>Ascension</p>	<p>Férié</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></p> <p><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.















BRÉHAN



A la cantine le temps de repas doit être agréable, pas de bagarres, pas de bousculades !

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

Menus du lundi 18 au vendredi 22 Mai 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- Melon</p> <p>- Cordon bleu</p> <p>- Haricots beurre </p> <p>- Tartelette à la crème </p>	<p>- Asperges à la vinaigrette</p> <p>- Boulettes d'agneau en sauce</p> <p>- Flageolets</p> <p>- Fruits de saison </p>	<p>- Tomate vinaigrette</p> <p>- Escalope de dinde au jus </p> <p>- Riz pilaf au four</p> <p>- Fromage de lontan</p> <p>- Fraises chantilly </p>	<p>- Concombre vinaigrette </p> <p>- Dos de colin au beurre blanc</p> <p>- Poelée aux 4 légumes</p> <p>- Clair de lune sur petit sablé </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.

BRÉHAN 

Bon Appétit !

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

Menus du Mardi 26 au vendredi 29 Mai 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
PENTECÔTE	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes rapées - Roti de porc - Pommes de terre au four - Comté - Crème dessert Vanille 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Cake au thon</i> - <i>Filet meunière</i> - <i>Gratin provençal</i> - <i>Fruits de saison</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Melon</i> - <i>Paleron braisé</i> - <i>Macaronis</i> - <i>Feuilleté aux pommes</i> 	<p> Menu végétarien 101 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**Sauf impossibilité d'approvisionnement.



A table, je mange proprement et je peux discuter calmement !

BRÉHAN