









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

Menus du lundi 1 juin au vendredi 5 juin 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>- Feuilleté au fromage</p> <p>- Brandade de colin 🏠</p> <p>- salade verte</p> <p>- fruit de saison 🍌</p>	<p>- Tomates vinaigrette</p> <p>- Cuisse de poulet rôtie</p> <p>- Haricots beurre</p> <p>- compote et quatre quart</p>	<p>- Oeufs mayonnaise</p> <p>- Blanquette de veau à l'ancienne </p> <p>🏠</p> <p>- frites</p> <p>- fruits de saison 🍌</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

Des couleurs, des saveurs et de la bonne humeur !

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

Menus du lundi 8 au vendredi 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- Betterave cube en salade </p> <p>- Lasagnes au thon</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>- Concombre et sauce salade</p> <p>- Rôti de porc </p> <p>- Lentilles au four</p> <p>- Tomme blanche portion </p> <p>- glace vanille sauce chocolat</p>	<p>- Tomates vinaigrette</p> <p>- steak haché sauce champignon </p> <p>- pommes de terre au four</p> <p>- yaourt aux fruits </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

Le goût des bonnes choses à la cantine

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

Menus du lundi 15 au vendredi 19 juin 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<ul style="list-style-type: none"> - Méli mélo de légumes - Pizza au fromage et salade verte 🏠 - Emmental 🍷 - Crème dessert chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> - Segments de pamplemousse - Chipolatats 🍷 - Ratatouille/semoule - Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Radis beurre - Sauté de boeuf 🍷 - Carottes braisées - Beignet chocolat 🏠 	<ul style="list-style-type: none"> - Crêpe au fromage 🏠 - Moules au curry 🍷 - Frites - Salade de fruit frais 🏠 	<p>Menu végétarien loi 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.

BRÉHAN

Juin met du soleil dans les repas

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

Menus du lundi 22 au vendredi 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<ul style="list-style-type: none"> - Tomates sauce salade - Cordon bleu - Haricots beurre  - Glace vanille chocolat ou vanille fraise 	<ul style="list-style-type: none"> - Melon - Boulettes d'agneau en sauce - Lentilles cuisinées - Fruits de saison  	<ul style="list-style-type: none"> - Terrine de légumes - Escalope de dinde au jus  - Riz pilaf - Fromage de Lintan - Fraises chantilly  	<ul style="list-style-type: none"> - Concombre sauce salade  - Dos de colin au beurre blanc - Printanière de légumes - Clair de lune sur petit sablé  	<p> Menu végétarien loi 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 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 à tous nos petits
gourmands !**

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

Menus du Lundi 29 juin au vendredi 3 juillet 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<ul style="list-style-type: none"> - Beurre de sardine sur toast 🏠 - Escalope de volaille de Bretagne 🍷 - Carottes vichy - Fruit du jour 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées - Roti de porc - Pommes de terre au four - Comté - Crème dessert Vanille 	<p>Repas surprise école Notre-Dame</p>	<p>Repas surprise école Robin Foucquet</p>	<p> Menu végétarien 101 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></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.