

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

Menus du lundi 2 au vendredi 6 novembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
- Potage de légumes 🏠 - Raclette 🍷 - Salade verte - Eclair au chocolat	- Betteraves rouges - Sauté de boeuf Angus 🏠 - Frites  - Poires 🍏	- Salade aux perles de blé 🏠 - Colin d'Alaska sauce bordelaise - Gratin de potimarron - Clémentines	- Salade tricolore 🏠 - Aiguillette de volaille - Risotto - Saint-Nectaire 🍷 - Compote et biscuit	Menu végétarien loi EGalim  Fait maison  local  bio  label rouge  IGP  AOP  AOC  Aide UE à destination des écoles (bio, aop, aoc, igp, lr) <i>Présence : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait et lactose, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques.</i>

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 potimarron porte bien son nom :
sa chair a un petit goût de châtaigne !**

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

Menus du lundi 9 au vendredi 13 novembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
- Velouté d'Automne 🏠 - Croziflette du chef 🌞🏠 - Salade verte - Petits Suisse 46 	- Jus de carotte vitaminé 🏠 - Escalope viennoise - Spaghetti bio 46  - Fromage du lontan 🍷 - Raisin 46 	- Friand au fromage - Dés de saumon sauce à l'oseille - Haricots beurre - Clémentines	- Salade coleslaw - Escalope de porc sauce crème et champignons 🍷 - Pommes de terre au four - Yaourt de ker Ronan au choix 🍷	Menu végétarien loi EGAlim  Fait maison  local  bio  label rouge  IGP  AOP  AOC  Aide UE à destination des écoles (bio, aop, aoc, igr, lr) <i>Présence : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait et lactose, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques.</i>

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 savais-tu ? Les crozets sont de toutes petites pâtes carrées, originaires de Savoie !

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

Menus du lundi 16 au vendredi 20 novembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
- potage de légumes 🏠 - Roulé aux fromages 🏠  - Salade verte - Compote et quatre quart	- Betteraves rouges - Langue de boeuf 🏠 🍷 - Riz - Brie de Meaux 🍷  - Bananes 🍌	- Salade maraîchère - Dos de colin à la bordelaise - Poêlée de céréales aux légumes - Comté 🍷  - Poires 🍌 	- Crêpe aux champignons - Cassoulet maison à la volaille et au saucisson à l'ail rôti 🏠  - Fromage blanc entier 🍌 	Menu végétarien loi EGalim 🏠 Fait maison 🍷 local 🍌 bio 🍷 label rouge 🍷 IGP 🍷 AOP 🍷 AOC 🍷 Aide UE à destination des écoles (bio, aop, aoc, igr, lr) <i>Présence : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait et lactose, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques.</i>

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 cassoulet doit son nom à la cassole, le plat en terre cuite dans lequel on le prépare traditionnellement !

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

Menus du lundi 23 au vendredi 27 novembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
- Velouté Dubarry  - Croque végétarien au fromage - Lentilles au four - Yaourt nature au lait entier 	- Perles aux légumes  - Boulettes d'agneau en sauce - Poêlée forestière - Saint-Nectaire    - Pommes 	- Toast chèvre chaud  - Brandade du chef  - Salade verte - Clémentines  	- Méli-mélo de légumes  - Sauté de porc caramélisé au miel   - Carottes braisées - Compote et quatre quarts	Menu végétarien loi EGalim  Fait maison  local  bio  label rouge  IGP  AOP  AOC  Aide UE à destination des écoles (bio, aop, aoc, igr, lr) <i>Présence : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait et lactose, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques.</i>

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 lentilles sont petites, mais costaudes ! Elles apportent des protéines végétales et des fibres.

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

Menus du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
- Velouté aux champignons 🏠 - Chili sin carne 🏠  - Far breton de Noé 🏠	- Endives aux noix 🏠 - Blanquette de dinde 🏠 - Riz - Pont-l'Evêque 🍷  - Fruit de saison	- Toast à la sardine 🏠 - Filet meunière - Poêlée aux quatre légumes - Pomelos 🍷	- Chou rouge 🍷  - Paupiette de veau - Haricots verts persillés - Crème aux oeufs et biscuit	Menu végétarien loi EGalim 🏠 Fait maison 🍷 local 🍷 bio 🍷 label rouge 🍷 IGP 🍷 AOP 🍷 AOC 🍷 Aide UE à destination des écoles (bio, aop, aoc, igr, lr) <i>Présence : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait et lactose, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques.</i>

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 chili sin carne, c'est toute la gourmandise du chili... mais sans viande !

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

Menus du lundi 7 au vendredi 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
- Potage de légumes 🏠 - Raclette 🌞  - Salade verte - Eclair chocolat	- Betteraves rouges - Sauté de boeuf Angus 🏠 - Frites - Poires 	- Salade aux perles de blé 🏠 - Colin d'Alaska sauce bordelaise - Gratin de Choux fleur  - Clémentines	- Salade tricolore 🏠 - Aiguillette de volaille - Risotto - Saint-Nectaire  - Compote et biscuit	Menu végétarien loi EGalim  Fait maison  local  bio  label rouge  IGP  AOP  AOC  Aide UE à destination des écoles (bio, aop, aoc, igr, lr) <i>Présence : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait et lactose, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques.</i>

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 Saint-Nectaire est un fromage d'Auvergne qui tient son nom d'un village du Puy-de-Dôme !

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

Menus du lundi 14 au vendredi 18 décembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
- Velouté de légumes 🏠 - Croziflette du chef 🍷🏠 - Salade verte - Yaourt nature au lait entier 🍷🍷	- Jus de carotte vitaminé 🏠 - Escalope viennoise - Spaghetti bio 🍷 - Fromage du Lintan 🍷 - Raisin 🍷🍷	- Friand au fromage - Dés de saumon sauce à l'oseille - Haricots beurre - Clémentines	Menu surprise de Noël 	Menu végétarien loi EGalim  Fait maison  local  bio  label rouge  IGP  AOP  AOC  Aide UE à destination des écoles (bio, aop, aoc, igr, lr) <i>Présence : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait et lactose, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques.</i>

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

Un soupçon de magie, une pincée de gourmandise et beaucoup de bonne humeur... Joyeuses fêtes à tous !