



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

08/01/24

Betteraves rouges bio
vinaigrette



Steak haché de veau au jus



Potatoes

La prairie laitière Merlevenez

Yaourt bleu blanc cœur aux
fruits



MARDI

09/01/24

Jambon braisé sauce au
poivre doux



Haricots verts à la Provençale

Camembert

Fruit de saison bio



MERCREDI

10/01/24

Ty producteur Kervignac

Terrine de campagne



Nuggets de poulet ketchup



Julienne de légumes bio



Tarte aux pommes

JEUDI

11/01/24

Velouté de poireaux bio
à la crème



Parmentier de légumes
aux lentilles



Salade verte

Mousse au chocolat

VENDREDI

12/01/24

Pâtes bio à la carbonara



Buchette de chèvre

Galette de l'épiphanie

Galettes des rois

LÉGENDE



Agriculture
biologique



Produit Bleu
blanc cœur



Pêche
responsable



Recette
végé



Recette du
chef



Produit
local



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

15/01/24

Macédoine de légumes a la mayonnaise

Emincé de bœuf a la citronnelle



Riz de Camargue



La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt bio aux fruits



MARDI

16/01/24

Boulettes de légumes sautées a l'Orientale



Semoule couscous bio



Tomme blanche des montagnes

Fruit de saison



MERCREDI

17/01/24

Salade de choux blanc a l'emmental

Ty producteur Hennebont

Chipolatas aux herbes



Boulgour doré

Flan nappé caramel

JEUDI

18/01/24

Velouté de potiron bio



Roti de dinde sauce a l'estragon



Piperade Basquaise

Fruit de saison

VENDREDI

19/01/24

Médailon de merlu aux petits légumes



Pomme de terre vapeur persillées

Emmental

Dessert de mamie

Quatre quart aux pommes



LÉGENDE



Agriculture biologique



Produit Bleu blanc cœur



Pêche responsable



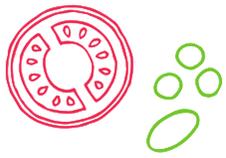
Recette végété



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI
22/01/24

Carottes râpées bio



Pâtes à la Bolognaise



Fromage râpé

La prairie laitière Merlevenez

Yaourt BBC aux fruits



MARDI
23/01/24

Chili con carne



Riz pilaf de Camargue



Saint Nectaire

Fruit de saison bio



MERCREDI
24/01/24

Salade de crudités

Omelette au fromage



Potatoes

Donuts

JEUDI
25/01/24

Filet de poisson томатé



Semoule couscous

Coulommiers

Fruit de saison bio



VENDREDI
26/01/24

Potage de légumes



Blanquette de volaille à l'ancienne



Jardinière de légumes

Fromage blanc nature sucré

LÉGENDE



Agriculture biologique



Produit Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Recette végété



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

29/01/24

Salade Piémontaise a la volaille
(PDT, dés de dinde, tomates, cornichons, œufs durs, mayonnaise)

Ty producteur Hennebont

Curry de porc



Choux fleurs bio au paprika



Fruit de saison bio



MARDI

30/01/24

Blanquette de la mer
(Poissons, fruits de mer, champignons)



Riz Bio



Camembert

Eclair au chocolat

MERCREDI

31/01/24

Potage de tomates vermicelle



Escalope de dinde Viennoise et ketchup



Mélange de légumes a l'Asiatique

Salade de fruits exotique

01/02/24

Carottes râpées bio



Cocotte de lentilles, navets courges et poireaux a l'Indienne



La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt aux fruits bio



VENDREDI

02/02/24

Boulette de bœuf Provençale



Julienne de légumes

Brie

Dessert de mamie

Riz au lait



LÉGENDE



Agriculture biologique



Produit Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Recette végété



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

05/02/24

Salade de mâches et betteraves rouges bio



Tartiflette



Salade verte

Crêpes au chocolat

MARDI

06/02/24

Steak haché au jus



Pomme de terre en galette

Vache qui rit bio



Fruit de saison

MERCREDI

07/02/24

Pomelos

Fricassée de poulet a l'Espagnol



Choux-fleurs bio sautés



Beignet fourré aux pommes

JEUDI

08/02/24

Carbonara de légumes de saison aux fèves



Emmental râpé

Edam

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Crème dessert bio a la vanille



VENDREDI

09/02/24

Trio de céleri, carottes et chou blanc

Ty 'producteur Kervignac

Cassoulet

(haricots blancs tomates, saucisson a l'ail, chipolatas)



Fruit de saison

LÉGENDE



Agriculture biologique



Produit Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Recette végété



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI
12/02/24

Soupe Thai
(Soupe de légumes Asiatiques au vermicelle et champignons noirs)

Nems de poulet



Riz Cantonais

Gâteau a la noix de coco



MARDI
13/02/24

Tajine de volaille aux citrons et abricots



Semoule

Tomme blanche

Fruit de saison bio



MERCREDI
14/02/24

Ty producteur Hennebont

Pâté de foie



Merguez

Poêlée de courgettes

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt bio aux fruits



JEUDI
15/02/24

Ty producteur Hennebont

Emincé de porc au curry



Poêlée de haricots bio et pdt



Cantal

Fruit de saison

VENDREDI
16/02/24

Salade d'endives aux noix

Dahl de lentilles et boulgour aux courges, fèves et noisettes



Entremet au chocolat

LÉGENDE



Agriculture biologique



Produit Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Recette végété



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIENS

LUNDI

19/02/24

Salade de pomme de terre a la ciboulette

Boulette de bœuf a la Napolitaine



Gratin de choux-fleurs bio



Yaourt aux fruits mixés

MARDI

20/02/24

Samoussa de légumes sauce aux épices



Boullgur doré

Carré de l'Est

Fruit de saison bio



MERCREDI

21/02/24

Ty 'producteur Kervignac

Pâté de campagne



Pates Bolognaise



Fromage râpé

Tarte au chocolat

JEUDI

22/02/24

Pavé de poisson



Ratatouille de légumes

Camembert

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Crème dessert a la vanille



VENDREDI

23/02/23

Potage de petits pois bio a la crème



Jambon braisé au jus



Pomme de terre rissolée

Fruit de saison bio



LÉGENDE



Agriculture biologique



Produit Bleu blanc cœur



Pêche responsable



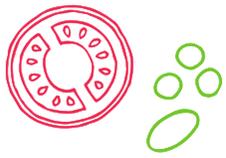
Recette végété



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS ALSH

LUNDI

26/02/24

Salade de mâches, croutons et emmental

Sauté de veau a la crème d'estragon



Pomme de terre vapeur

Flan nappé au caramel

MARDI

27/02/24

Filet de poisson sauce beurre blanc



Riz de Camargue



Saint Nectaire

Fruit de saison bio



MERCREDI

28/02/24

Salade de betteraves rouges bio vinaigrette a l'huile d'olives



Lasagnes de légumes aux lentilles corail



Salade verte bio



La prairie laitière Merlevenez

Riz au lait BBC



JEUDI

29/02/24

Carbonade de bœuf Flamande



Pates bio

Emmental

Fruit de saison



VENDREDI

01/03/24

Carottes râpées bio aux citrons



Ty producteur Hennebont

Roti de porc jus a l'ail



Poêlée de brocolis au maïs

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt bio aux fruits



LÉGENDE



Agriculture biologique



Produit Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Recette végété



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI
04/03/24

Salade Coleslaw aux choux rouges bio



Poulet aux épices tandoori



Semoule couscous

Ile flottante

MARDI
05/03/24

Steak haché de bœuf sauce barbecue



Rösti de Pomme de terre

Tomme blanche

Fruit de saison bio



MENUS ALSH
MERCREDI
06/03/24

Velouté de poireaux et pomme de terre bio



Pates Bolognaise



Fromage râpé

Tarte au chocolat



07/03/24

Filet de poisson de nos cotes sauce Bretonne



Poêlée de légumes locaux et riz

Fromage local

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt bio aux fruits



VENDREDI
08/03/24

Betteraves rouges vinaigrette

Hachis Parmentier de légumes



Salade verte

Fruit de saison bio



LÉGENDE



Agriculture biologique



Produit Bleu blanc cœur



Pêche responsable



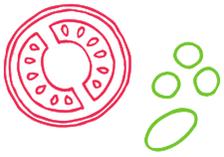
Recette végété



Recette du chef



Produit local



PICTOGRAMME – Trame menu

Copier/coller le visuel du pictogramme

Le visuel s'intègre à l'intérieur du menu à droite du produit concerné
Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

Spécifiques Scolarest



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Oufs
Plein Air

Marqueurs culinaires



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



ou
Fun
Food



Plat
végétarien



Soupe du
chef



Tutti
Frutti



Yaourt
du chef

Labels



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée
(AOP)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Label
Rouge



Région
Ultrapériphérique



Bleu Blanc
Cœur



Le Porc
Français



Viande Bovine
Française (VBF)



Volaille
Française



Haute Valeur
Environnementale