



Menus restaurant scolaire

Semaine du 1er septembre au 5 septembre 2025

Lundi

Melon
Hachi parmentier VF*HVE*
Salade verte de Gourin
Yaourt fermier BIO* St Yvi

Bon appétit !

*AOC : appellation d'origine contrôlée
AOP : appellation d'origine protégée
BIO : issu de l'agriculture biologique
VF : viande française
HVE : haute valeur environnementale
LB : label rouge*

Mardi

Feuilleté au fromage
Omelette BIO* Feurm Kerscuidel
Haricots verts extra fins HVE*
Camembert BIO*
Compote de pommes HVE*

Jeudi

Tomates vinaigrette
Filet de poulet VF* HVE*
Pâtes semi-complètes BIO*
Ferme de Renangoff
Timbale vanille BIO*

*Tous les jeudis pain du fournil de Charlène
Les autres jours pain des boulangeries locales
Légumes du jardin de Lorraine et Sabrina

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages*

Vendredi

Pâté de campagne BIO* Foussier et cie
Poisson pané
Semoule de couscous BIO*
Ratatouille aux légumes BIO* de Gourin
Fruit de saison



Menus restaurant scolaire

Semaine du 8 septembre au 12 septembre 2025

Lundi

Concombre à la crème BIO*
Spaghetti BIO* à la bolognaise

Cantal jeune AOP*
Fruit de saison

Bon appétit !

*AOC : appellation d'origine contrôlée
AOP : appellation d'origine protégée
BIO : issu de l'agriculture biologique
VF : viande française
HVE : haute valeur environnementale
LB : label rouge*

Mardi

Salade composée
Blanquette de volaille VF*
Champignons frais de Paris
Riz BIO*
Glace bâtonnet

Jeudi

Carottes rapées BIO*
Chipolatas VF * BIO*
Lentilles préparées HVE*
Yaourts aux fruits mixés BIO*

*Tous les jeudis pain du fournil de Charlène
Les autres jours pain des boulangeries locales
Légumes du jardin de Lorraine et Sabrina

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages*

Vendredi

Taboulé maison
Nuggets de blé pané breton
Légumes BIO* de Gourin
Ketchup
Chou Chantilly



Menus restaurant scolaire

Semaine du 15 septembre au 19 septembre 2025

Lundi

Tomates BIO*
Steak haché VF* BIO*
Pommes de terre vapeur
Yaourt vanille BIO*

Bon appétit !

*AOC : appellation d'origine contrôlée
AOP : appellation d'origine protégée
BIO : issu de l'agriculture biologique
VF : viande française
HVE : haute valeur environnementale
LB : label rouge*

Mardi

Pastèque
Emincés de veau VF *
Légumes BIO* de Gourin
Fromage blanc BIO*sucré

Jeudi

Salade verte
Omelette BIO*
Frites BIO*
Comté AOP*
Fruit de saison

*Tous les jeudis pain du fournil de Charlène
Les autres jours pain des boulangeries locales
Légumes du jardin de Lorraine et Sabrina

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages*

Vendredi

Melon
Poisson de nos côtes meunière
Riz BIO*
Eclair au chocolat



Menus restaurant scolaire

Semaine du 22 septembre au 26 septembre 2025

Lundi

Concombre à la crème BIO*

Chili de légumes

Petits suisses aux fruits BIO*

Bon appétit !

AOC : appellation d'origine contrôlée
AOP : appellation d'origine protégée
BIO : issu de l'agriculture biologique
VF : viande française
HVE : haute valeur environnementale
LB : label rouge

Mardi

Betteraves rouges BIO*

Bœuf bourguignon VF*

Pommes de terre vapeur

Fruit de saison

Jeudi

Saucisson à l'ail breton HVE*

Escalope de dinde VF*

Petits pois et carottes BIO* de Gourin

Brie BIO*

Fruit de saison

Tous les jeudis pain du fournil de Charlène
Les autres jours pain des boulangeries locales
Légumes du jardin de Lorraine et Sabrina

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Vendredi

Melon

Dos de lieu sauce bonne femme

Semoule de couscous BIO*

Entremets vanille au lait BIO*

Palet Breton BIO* pur beurre



Menus restaurant scolaire

Semaine du 29 septembre au 3 octobre 2025

Lundi

Salade variée
Rôti de porc
Pâtes semi-complètes BIO*
Fromage blanc sucré BIO*

Bon appétit !

*AOC : appellation d'origine contrôlée
AOP : appellation d'origine protégée
BIO : issu de l'agriculture biologique
VF : viande française
HVE : haute valeur environnementale
LB : label rouge*

Mardi

Carottes rapées BIO*
Ravioles de légumes BIO*
Emmental râpé BIO*
Chocolat liégeois BIO*

Jeudi

Museau vinaigrette
Cordon bleu VF*
Légumes BIO* de Gourin
Fruit de saison

*Tous les jeudis pain du fournil de Charlène
Les autres jours pain des boulangeries locales
Légumes du jardin de Lorraine et Sabrina
Menu susceptible de varier en fonction des arrivages*

Vendredi

Salade verte
Dos de colin au citron bio*
Pommes de terre vapeur
Yaourt fermier BIO* St Yvi
Fruit de saison



Menus restaurant scolaire

Semaine du 6 octobre au 10 octobre 2025

Lundi

Concombre à la crème BIO*
Boulettes de bœuf VF* BIO*
Frites BIO*
Fruit de saison

Bon appétit !

*AOC : appellation d'origine contrôlée
AOP : appellation d'origine protégée
BIO : issu de l'agriculture biologique
VF : viande française
HVE : haute valeur environnementale
LB : label rouge*

Mardi

Salade thon maïs
Blanc de dinde VF*
Légumes BIO* de Gourin
Saint Nectaire AOP*
Fruit de saison

Jeudi

Betteraves rouges BIO*
Bolotilles BIO*
Emmental rapé BIO*
Cocktail de fruits frais

*Tous les jeudis pain du fournil de Charlène
Les autres jours pain des boulangeries locales
Légumes du jardin de Lorraine et Sabrina
Menu susceptible de varier en fonction des arrivages*

Vendredi

Cervelas vinaigrette
Poisson de nos côtes meunière
Pommes de terre vapeur
Madeleine pur beurre St Michel



Menus restaurant scolaire

Semaine du 13 octobre au 17 octobre 2025

Lundi

Salade verte BIO* de Gourin
Hachi parmentier VF* BIO*
Emmental BIO*
Fruit de saison

Bon appétit !

AOC : appellation d'origine contrôlée

AOP : appellation d'origine protégée

BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : viande française

HVE : haute valeur environnementale

LB : label rouge

Mardi

Pâté de foie
Poulet basquaise
Mogettes de vendée Label Rouge
Yaourt fermier Bio * St Yvi

Jeudi

Feuilleté au fromage
Poisson sauce bonne femme
Riz BIO*
Fruit de saison

Tous les jeudis pain du fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Légumes du jardin de Lorraine et Sabrina

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Vendredi

Kiwi
Nuggets de blé breton
Ketchup
Frites BIO*
Glace