

Menus restaurant scolaire

Semaine du 27 avril au 1er mai 2026

Lundi

Salade variée
Bœuf bourguignon VF* BIO*
Feurm de Kerscuidel
Coquillettes BIO* de Renangoff
Fruit de saison

Jeudi

Kiwi
Cordon bleu de volaille VF*
Petits pois très fins jeunes carottes HVE*
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

MSC : Label pêche durable

Mardi

Saucisson à l'ail breton HVE*
Dos de colin MSC*meunière
Pomme de terre BIO*
Fruit de saison

Vendredi

Fête
du
Travail

Tous les jeudis pain du fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Menus restaurant scolaire

Semaine du 4 mai au 8 mai 2026

Lundi

Concombre à la crème BIO*
Escalope de dinde VF*LR*
Poêlée celtique
Eclair au chocolat

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

MSC : Label pêche durable

Mardi

Salade verte
Omelette BIO* Domaine d'Horsheim
Frites BIO*
Ketchup
Glace batonnet

Jeudi

Carottes rapées BIO*
Dos de colin MSC*sauce bonne femme
Couscous BIO* et Pois chiche
Brie BIO*
Fruit de saison

Tous les jeudis pain du fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Vendredi

Fête
DE LA
VICTOIRE
1945

Menus restaurant scolaire

Semaine du 11 mai au 15 mai 2026

Lundi

Salade fromagère BIO*
Spaghetti BIO* à la bolognaise
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

MSC : Label pêche durable

Mardi

Tomates à la vinaigrette
Chipolatas VF*BIO* EARL FOUSSIER
Lentilles préparées HVE *
Crème dessert vanille BIO*

Jeudi

Jeudi
de
L'ascension

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

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Vendredi

Pont
de
L'ascension

Menus restaurant scolaire

Semaine du 18 mai au 22 mai 2026

Lundi

Salade variée
Nuggets de blé breton
Haricots verts extra fins HVE*
Compote de fruits
Galette Saint Michel BIO*

Jeudi

Orange ou Pomelos
Emincés de bœuf VF* BIO* de Kerscuiden
Coquillettes BIO* de Renangoff
Yaourt à la fraise

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

MSC : Label pêche durable

Tous les jeudis pain du fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Mardi

Feuilleté fromage
Escalope de poulet VF* LR*
Pomme de terre vapeur
Brocolis BIO*
Timbale vanille BIO*

Vendredi

Pâté de campagne BIO* Earl Foussier
Dos de colin MSC* au citron BIO*
Riz BIO*
Gouda
Fruit de saison

Menus restaurant scolaire

Semaine du 25 mai au 29 mai 2026

Lundi

Lundi
de
Pentecôte

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

MSC : Label pêche durable

Mardi

Salade verte
Hachis végétarien
Emmental rapé BIO*
Madeleine pur beurre Saint Michel

Jedi

Tomates à la vinaigrette
Rôti de porc VF* BIO* Earl Foussier
Pommes de terre sautées
Petits suisses aux fruits BIO*

Tous les jeudis pain du fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Vendredi

Melon
Sauté de volaille VF* LR*
Légumes et Riz BIO*
Yaourt Fermier BIO* St Yvi

Menus restaurant scolaire

Semaine du 1er juin au 5 juin 2026

Lundi

Salade verte
Hachis parmentier VF* BIO*

Camembert BIO*
Fruit de saison

Jeudi

Salade variée
Emincés de veau VF* BIO*
Coquillettes BIO* de Renangoff
Chocolat liégeois 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

MSC : Label pêche durable

Tous les jeudis pain du fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Mardi

Taboulé maison
Omelette BIO* Domaine d'Horsheim
Haricots verts extra fins HVE*
Comté AOP*
Fruit de saison

Vendredi

Museau vinaigrette
Poisson pané
Couscous BIO* et Ratatouille BIO*
Timbale sorbet citron et fruits rouges

Menus restaurant scolaire

Semaine du 8 juin au 12 juin 2026

Lundi

Melon
Spaghettis BIO* à la bolognaise
Entremets vanille au lait BIO*

Jeudi

Concombre à la crème BIO*
Escalope de dinde VF*LR*
Mélange de légumes 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

MSC : Label pêche durable

Tous les jeudis pain du fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Mardi

Feuilleté au fromage
Chili de légumes BIO*
Banane

Vendredi

Salade variée
Dos de colin MSC*meunière
Pomme de terre vapeur
Yaourt vanille BIO*

Menus restaurant scolaire

Semaine du 15 juin au 19 juin 2026

Lundi

Pastèque
Boulettes de bœuf VF*
Coquillettes BIO* de Renangoff
Fromage blanc BIO*

Jeudi

Melon
Rôti de porc VF* BIO Earl Foussier
Frites BIO*
Glace

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

MSC : Label pêche durable

Tous les jeudis pain du fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Mardi

Œufs BIO* mayonnaise
Nuggets de blé breton
Haricots verts extra fins HVE*
Saint Nectaire AOP*
Tarte aux pommes

Vendredi

Quiche Lorraine
Dos de colin MSC*sauce bonne femme
Couscous BIO* Pois chiche
Fruit de saison

Menus restaurant scolaire

Semaine du 22 juin au 26 juin 2026

Lundi

Melon
Emincés de veau BIO*
Riz BIO*
Ile flottante

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

MSC : Label pêche durable

Mardi

Carottes rapées BIO*
Omelette BIO* Domaine d'Horsheim
Haricots verts extra fins HVE*
Saint Paulin
Chou chantilly

Jeudi

Paté de foie supérieur HVE*
Cordon bleu de volaille VF*
Petits pois très fins jeunes carottes HVE*
Fruit de saison

Tous les jeudis pain du fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Vendredi

Tomates à la vinaigrette
Dos de colin MSC* au citron BIO*
Brocolis fleurette BIO*
Pomme de terre vapeur
Yaourt BIO* Saint Yvi