Menus restaurant scolaire

Semaine du 2 novembre au 6 novembre 2026

Lundi

Salade verte

Hachis parmentier VF* BIO*

Yaourt aux fruits mixés bio*

Clémentine

Mardi

Concombre à la Crème BIO*

Omelette BIO*

Domaine d'Horsheim Guiscriff

Frites BIO*

Compote de pommes BIO*

Jeudi

Velouté des petits jardiniers bretons

Filet de poisson pané

Semoule de couscous BIO*

Ratatouille BIO*

Patisseries

Vendredi

Carottes rapées BIO*

Bœuf bourguignon VF*BIO* Kerscuidel

Riz BIO*

Comté 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
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
Légumes de Gourin EARL de Kerguivarec

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Menus restaurant scolaire

Semaine du 9 novembre au 13 novembre 2026

Lundi

Salade mimolette

Spaghetti BIO* à la bolognaise

Fruit de saison

Mardi

Feuilleté au fromage

Filet de poulet VF*LR*

Poêlée celtique

Yaourt fermier Saint Yvi

Jeudi

Kiwi

Chipolatas VF*BIO*EARL Foussier

Lentilles préparées HVE*

Entremets BIO* à la vanille

Galette bretonne BIO*

Vendredi

Potage aux potimarrons BIO*

Nuggets de blé breton

Haricots verts extra fins HVE*

Brie 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
Légumes de Gourin EARL de Kerguivarec

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Menus restaurant scolaire

Semaine du 16 novembre au 20 novembre 2026

Lundi

Betteraves rouges bio*

Dos de colin sauce Bonne Femme

Pomme de terre de Gourin

Petits suisses aux fruits BIO*

Mardi

Velouté de butternuts BIO*

Sauté de veau marengo VF*

Champignons de Paris

Coquillettes semi-complètes BIO*

Timbale 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
MSC : Label pêche durable

Jeudi

Tartinade BIO*

Hachis végétarien Bio*

Emmental rapé BIO*

Tarte aux pommes grilllées

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

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Vendredi

Salade variée

Rôti de porc BIO*VF* EARL FOUSSIER

Trio de légumes bio*

Saint Nectaire AOP*

Fruit de saison

Menus restaurant scolaire

Semaine du 23 novembre au 27 novembre 2026

Lundi

Méli mélo de salades

Omelette BIO*

Domaine d'Horsheim Guiscriff

Pomme de terre sautées

Fruit de saison

Mardi

Carottes rapées BIO*

Filet de poisson pané

Couscous BIO* Ratatouille BIO*

Fromage

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

Jeudi

Saucisson à l'ail /beurre BIO*

Escalope de dinde VF* LR*

Poêlée de légumes BIO*

Camembert 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
Légumes de Gourin EARL de Kerguivarec

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Vendredi

Pomelos ou Orange

Bœuf bourguignon VF* BIO* Kerscuidel

Coquillettes semi-complètes BIO*

Yaourt aux fruits mixés BIO*

Menus restaurant scolaire

Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026

Lundi

Salade verte

Hachis parmentier VF* BIO*

Emmental BIO*

Timbale vanille fraise

Mardi

Museau à la vinaigrette

Dos de colin au citron BIO*

Riz BIO* Brocolis BIO*

Comté AOP*

Fruit de saison

Jeudi

Œufs BIO* mayonnaise

Bolotilles BIO*

Emmental rapé BIO*

Fruit de saison

Vendredi

Potage Alphabet

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

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

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Menus restaurant scolaire

Semaine du 7 décembre au 11 décembre 2026

Lundi

- Betteraves rouges bio*
- Blanquette de volaille VF* LR*
- Coquillettes semi-complètes bio*
- Fromage
- Fruit de saison

Mardi

- Taboulé maison
- Nuggets de blé breton
- Haricots verts extra fins HVE*
- Cocktail de fruits

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

Jeudi

- Mélange de salades
- Dos de colin meunière
- Pomme de terre de Gourin
- Compote de pommes

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

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Vendredi

- Kiwi
- Chipolatas VF* BIO* EARL Foussier
- Lentilles préparées HVE*
- Yaourt nature sucré BIO*

Menus restaurant scolaire

Semaine du 14 décembre au 18 décembre 2026

Lundi

Cœur de laitues

Spaghetti BIO* à la bolognaise

Emmental BIO*

Fruit de saison

Mardi

Feuilleté au fromage

Omelette BIO*

Domaine d'Horsheim Guiscriff

Haricots verts extra fins HVE*

Desserts variés

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

Jeudi

Potage tomate vermicelle

Rôti de porc BVF* BIO*

EARL FOUSSIER

Flageolets HVE*

Desserts variés

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

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Vendredi

REPAS

DE

NOËL