

Au menu



Semaine du 01 au 05 Juin 2026



Lundi Mardi Jeudi Vendredi

Les groupes alimentaires

Lait et Produits laitiers

Viandes, Poissons et Œufs

Fruits Et Légumes

Céréales et dérivés, Légumes secs

Matières grasses

Entrée

Plat principal

Légumes

Produit laitier

Dessert

<p>Menu sans viande Salade verte tomates concombres</p> <p> </p>	<p>Terrine de poisson</p> <p> </p>	<p>Salade composée</p> <p> </p>	<p>Salade vinaigrette</p> <p></p>
<p>Bouchée végétarienne</p> <p> </p>	<p>Filet de colin au citron</p> <p> </p>	<p>Œufs brouillés au bacon</p> <p> </p>	<p>Saucisse de Morteau IGP</p> <p></p>
<p>Coquillettes à la provençale</p> <p> </p>	<p>Pommes de terre vapeur</p> <p> </p>	<p>Haricots verts aux champignons</p> <p> </p>	<p>Lentilles cuisinées</p> <p> </p>
<p>Fromage</p>		<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>
<p>Yaourt vanille bio</p> <p></p>	<p>Chou crème patissière</p> <p> </p>	<p>Fruit bio</p> <p></p>	<p>Glace</p>

Circuit Court

PRODUIT IN BRETAGNE

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

VIANDE BRETAGNE FRAISSE

CHOLE FRAISSE

MSC

FRUITS & LEGUMES DE FRANCE

PRODUIT LOCAL

BLEU BLANC COEUR

APC

Produit local Produit breton Produit Bio Fait maison

