

LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

01/09/25

Lasagnes à la Bolognaise



Salade verte

Camembert

Fruit de saison bio



MARDI

02/09/25

Melon Charentais bio



Haut de cuisse poulet rôti aux herbes



Pomme de terre sautées

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Crème dessert chocolat bio



MERCREDI

03/09/25

Salade piémontaise



Sauté de veau à la crème d'estragon



Haricots verts bio à l'ail



Compote de pommes et galette St Michel

JEUDI

04/09/25

Tomate mozzarella



Boulette de bœuf sauce curry

Semoule bio



Dessert de ma mamie

Moelleux aux pêches



VENDREDI

05/09/25



Omelette sauce basilic

Coquillettes bio



Brie

Fruit de saison bio



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du chef



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

08/09/25

Carottes râpées aux fromage frais
ail et fines herbes

Filet de poisson frais
sauce aux poivrons



Pomme de terre vapeur

Fruit de saison bio



MARDI



Emincé de porc au paprika (Ty
producteur)



Carottes au jus



La ferme du Lintan Bréhan

Fromage Le Lintan



La ferme de Kerdestan Inzinac

Riz au lait bio



MERCREDI

10/09/25

Concombre vinaigrette bio



Pizza au fromage



Salade verte



Ile flottante

JEUDI

11/09/25

Gnocchis sauce Napolitaine et
fromage râpé



Salade verte

Coulommiers

Fruit de saison bio



VENDREDI

12/09/25

Tranche de pastèque

Carbonara



Pâtes bio



Dessert de Mamie

Flan pâtissier



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



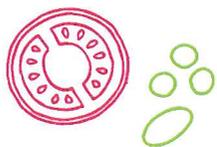
Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

15/09/25

Taboulé aux légumes

Meunière de colin
sauce tartare froide



Jardinière de légumes bio



La prairie laitière Merlevenez

Yaourt bbc aux fruits



MARDI

16/09/25

Bolognaise



Spaghettis
Fromage râpé

Saint Paulin

Fruit de saison bio



MERCREDI

17/09/25

Pastèque bio



Samoussa de poulet

Riz cantonais

Cake du chef à l'orange



JEUDI

18/09/25

Carottes râpées bio



Bœuf sauté façon
Bourguignonne



Pommes de terre rissolées



Mousse au chocolat

VENDREDI

19/09/25

Torsades bio aux concombres et
basilic



Bertel (22)
Galette de blé noir œuf
fromage



Salade verte

Salade de fruits

LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



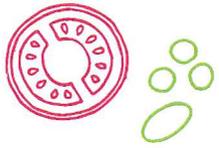
Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

22/09/25

Emincé de dinde au romarin

Lentilles bio du Puy en Velay

Cantal



Fruits bio de saison



MARDI

23/09/25

Melon du Luberon

Sauce Napolitaine et légumes d'été et parmesan



Torsades bio



La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt bio aux fruits



MERCREDI

24/09/25

Ty producteur Hennebont

Roti de porc sauce charcutière



Ratatouille de légumes

Gouda

Tarte Alsacienne aux prunes

JEUDI

25/09/25

Salade de tomates bio au basilic



Brandade de poissons



Salade de mâches du Pays Nantais

Dessert de mamie

Semoule au lait



VENDREDI

26/09/25

Fêtes Foraines



Hot dog

Pdt sautées ketchup

Fromage ail et fines herbes

Gaufre au chocolat



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Cœur



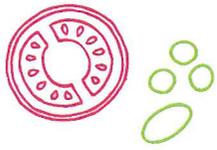
Local



Recette du chef



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

29/09/25

Salade de Niçoise (pdt ,thon
haricots vert , tomate)

Filet de poisson beurre blanc



Petits pois et carottes bio au
jus



La ferme de Kerdestan Inzinzac

Fromage blanc sucré bio



MARDI

30/09/25

Samoussa de légumes sauce aigre
douce



Blé bio



Filet de poisson beurre blanc

Petits pois et carottes bio au
jus



La ferme de Kerdestan Inzinzac

Fromage blanc sucré bio



MERCREDI

01/10/25

Œufs durs bbc mayonnaise



Steak haché au jus



Printanière de légumes bio



Fruit de saison bio



Chipolatas « Ty producteur »



Sauce provençale



Pommes de terre sautées

La ferme du lintan

Tomme de vache



La ferme de Kerdestan Inzinzac

Crème dessert vanille bio



VENDREDI

03/10/25

Carottes râpées bio



Aiguillette de poulet à l'espagnol



Riz paella

Fruits de saison bio



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



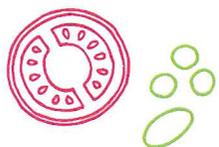
Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

06/10/25

Betteraves rouges bio vinaigrette



Hachis Parmentier



Salade verte mélangées

La prairie laitière Merlevenez

Yaourt aux fruits BBC



MARDI

07/10/25

Chili sin carne



Semoule bio



Emmental

Fruit de saison bio



MERCREDI

08/10/25

Carottes râpées
bio au citron



Croq fromage



Patate douces bio rôties



Beignet fourré aux pommes

JEUDI

09/10/25

Tomates feta et olives

Fricassée de volaille au pesto



Pâtes bio



Panna cotta et son coulis fruits
rouges



VENDREDI

10/10/25

Pavé de poisson à la bretonne



Pomme de terre vapeur

Buchette de chèvre

Fruits de saison bio



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



**CAP
SUR
L'OUTRE-
MER**

LE MENU DE LA SEMAINE

**CAP
SUR
L'OUTRE-
MER**

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

13/10/25

Carottes râpées bio au citron et ciboulette



Estouffade de veau au Paprika



Printanière de légumes



La ferme de Kerdestan Inzinzac

Fromage blanc bio au miel



MARDI

14/10/25

Ty producteur Hennebont

Rougail de saucisses



Riz pilaf

Mimolette

Moelleux ananas



MERCREDI

15/10/25

Chou rouge bio vinaigrette



Meunière de poisson et citron



Pomme de terre rissolée

Compote de fruits bio et galette St Michel



JEUDI

16/10/25

Falafels sauce curry

Boulgour aux épices douces



Croute noire des Pyrénées

La prairie laitière Merlevenez

Crème chocolat BBC



VENDREDI

17/10/25

Velouté créole (coco ,courge)



Poulet tandoori



Gratin de patate douce

Fruit de saison bio



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Cœur



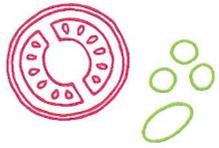
Local



Recette du chef



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS ALSH

LUNDI 20/10/25	MARDI 21/10/25	MERCREDI 22/10/25	JEUDI 23/10/25	VENDREDI 24/10/25
Saucisson sec et cornichons 	Filet de poisson et sauce citron Riz de Camargue 	Œufs durs mayonnaise	Ty producteur Hennebont Colombo de porc    Semoule couscous	Potage de légumes bio 
Paupiette de veau à la crème Carottes bio au jus 	Saint Nectaire 	Lasagne de légumes  Salade verte bio 	Tomme blanche	Haut de cuisse de poulet rôti jus aux herbes Pomme de terre sautées
Fruit de saison bio 	La ferme de Kerdestan Inzinac Yaourt sucré bio 	Salade de fruits	Fruit de saison 	Gâteau basque

LÉGENDE

