

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2025



	Du 21 au 25 avril	Du 28 avril au 2 mai	Du 5 au 9 mai	Du 12 au 16 mai	Du 19 au 23 mai SEMAINE BRETONNE
<b>Lundi</b> 	Férié	Salade à la pomme, radis et dés de chèvre Escalope de dinde Haricots verts aux poivrons Yaourt nature	Carottes râpées aux raisins secs Dos de colin sauce cresson Riz pilaf <b>bio</b> Fromage blanc <b>bio</b> aux mini chamallow	Salade de chèvre chaud Tajine de légumes aux abricots secs Semoule <b>bio</b> Yaourt aux fruits <b>bio</b>	Rillettes Pilon de poulet à la sauce aux pommes Purée de carottes Yaourt nature sucré <b>bio</b>
<b>Mardi</b> 	Salade verte <b>bio</b> aux tomates et fèves Roll poulet au comté Pomme de terre boulangère Pomme <b>bio</b> Œufs de Pâques	Poisson meunière Sauce tartare Pommes de terre rôties et salade verte <b>bio</b> Bûchette de chèvre Fruit de saison	Radis au beurre Omelette <b>bio</b> Pépinettes <b>bio</b> à la sauce tomate Camembert <b>bio</b> Banane	Concombre à la menthe Quiche lorraine Salade vert bio Fraises <b>bio</b> à la Chantilly	Salade de sarrasin aux tomates et dés de brebis Gratin de courgettes et haricots blancs à la Bretonne Glace <b>bio</b> à la crème de lait
<b>Mercredi</b> 	Rillettes de thon et toast Penne <b>bio</b> à la carbonara Ananas	Pizza au jambon et au fromage Fruit Pana Cotta au coulis de fruits rouges	Salade d'haricots verts, maïs et pommes de terre Bouchée à la reine Salade verte <b>bio</b> Glace vanille <b>bio</b> sauce au chocolat	Hamburger Frites Salade verte Yaourt à boire Fruit de saison	Artichaut vinaigrette Saucisse Bretonne Pommes de terre aux oignons Gâteau Breton aux pommes
<b>Jeudi</b> 	Œuf dur <b>bio</b> mayonnaise Lentilles aux haricots rouges Sauce tomate Riz <b>bio</b> Yaourt aux fruits	Férié	Férié	Salade verte au maïs et croutons Poisson frais au beurre persillé Haricots verts et courgettes Dune du Pilat Yaourt nature <b>bio</b>	Moules de Locquémeau Frites Fromage Fraises à la chantilly Sablé Breton
<b>Vendredi</b> 	Blanquette de colin Purée de carotte Saint-Nectaire ( <b>AOP</b> ) Île flottante Biscuit	Pomelo Tresse aux 4 fromages Blé <b>bio</b> aux petits légumes Mousse au chocolat	Pilon de poulet Sauce aux poivrons Frites <b>maison</b> Saint-Nectaire ( <b>AOP</b> ) Fruit de saison	Pâtes à la bolognaise Emmental râpé bio Tarte Amandine aux poires	Galette jambon fromage Salade verte <b>bio</b> Crêpe au chocolat

Tous nos menus sont élaborés dans le respect de la loi **Egalim**. Certains éléments sont susceptibles d'être remplacés par un équivalent dans le respect de l'équilibre alimentaire ou d'être modifiés en cas de défaillance (technique, fournisseurs). **N° Agrément sanitaire FR 22 343 03 CE**