



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

02/03/26

Cordon bleu



Duo de haricots verts et beurre

Pomme de terre sautées

Camembert

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Crème caramel bio



MARDI

03/03/26



Nems de légumes

Ty producteur Hennebont



Porc au caramel



Riz Cantonais

Poêlée de choux chinois sauce soja

Salade de fruits exotique



JEUDI

05/03/26

Velouté de carottes



Omelette



Boulgour bio



Ratatouille

Cake poire chocolat



VENDREDI

06/03/26

Filet de poisson sauce safranée



Epinards à la crème

Purée de pdt

Emmental

Les Vergers de Kergohal CAUDAN

Fruit de saison bio (kiwi)



LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche
responsable



Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

09/03/26

Dahl de lentilles et légumes'
(carottes, oignons) à la coriandre



Spaghettis

Coulommiers

Fruits de saison bio



MARDI

10/03/26

Kefta d'agneau à la Napolitaine

Petits pois bio au jus
Blé pilaf



Gouda

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt bio aux fruits



JEUDI

12/03/26



Soupe de légumes bio au
fromage fondu



Tartiflette



Salade verte

Moelleux aux Myrtilles



VENDREDI

13/03/26

Salade de mâches, croutons et
fromage

Filet de poisson sauce basilic



Carottes bio aux oignons



Riz

Fruit de saison

LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche
responsable



Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

La semaine de la Bretagne

LUNDI

16/03/26

Pavé de pois à la tomate



Semoule bio



Jardinière de légumes

Vache qui rit

La Ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt nature sucré bio



MARDI

17/03/26

Ty producteur

Terrine de campagne Breton



Galette jambon fromage
Bertel (22)



Salade verte

Crêpe au chocolat

JEUDI

19/03/26

Taboulé de légumes

Rôti de dinde au poivre doux



Torsades
Haricots beurre bio sautées



Far Breton



VENDREDI

20/03/26

Filet de poisson frais à la crème de
poireaux



Riz aux petits légumes

Patates douces persillées

Mimolette

Les Vergers de Kergohal CAUDAN

Fruit de saison bio (Kiwi)



LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche
responsable



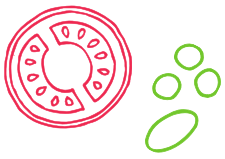
Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

23/03/26

Biryani de légumes lentilles
haricots rouges



Boulgour bio



Cantal



Ile flottante

MARDI

24/03/26

Salade coleslaw



Poulet coco



Coquillettes

Courgettes sautées au curcuma

Brownie



JEUDI

26/03/26

Betteraves bio vinaigrette



Chipolatas sauce aux herbes



Carottes au jus bio



Riz

Ferme de kerdestan Lochrist

Crème vanille bio



VENDREDI

27/03/26

Nuggets de poisson



Purée de pomme de terre

Butternut bio aux épices



Buchette de chèvre

Fruit de saison bio



LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche
responsable



Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

30/03/26

Falafels sauce blanche 

Pommes de terre rissolées

*

Petits pois aux oignons

Camembert

Moelleux coco ananas



MARDI

31/03/26

Carottes râpées aux noix

Lasagnes



Salade verte



La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt bio aux fruits



JEUDI

02/04/26

Salade de pdt ,dés de poulet
,oignons ,persil



Ty producteur 

Palette de porc à la diable



Riz
Haricots verts bio



Fruits de saison

VENDREDI

03/04/26

Repas partage

LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche
responsable



Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

06/04/26

Férié

MARDI

07/04/26

Nuggets de blé



Pommes sautées
Gratin de chou-fleur

St Nectaire



Compote de fruits + galette St Michel

JEUDI

09/04/26

Tajine de poulet



Semoule couscous bio
Courgettes tomates basilic



Fromage ail et fines herbes

Les Vergers de Kergohal CAUDAN

Fruit de saison bio



VENDREDI

10/04/26

Salade grecque
(Feta concombre tomate olive)

Brandade de poisson



Salade verte

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Crème dessert chocolat bio
Lapin de Pâques



LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche
responsable



Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



PICTOGRAMME – Trame menu

Copier/coller le visuel du pictogramme

*Le visuel s'intègre à l'intérieur du menu à droite du produit concerné
Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement*

Spécifiques Scolarest



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Oufs
Plein Air

Marqueurs culinaires



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



ou
Fun
Food



Plat
végétarien



Soupe du
chef



Tutti
Frutti



Yaourt
du chef

Labels



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée
(AOP)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Label
Rouge



Région
Ultrapériphérique



Bleu Blanc
Cœur



Le Porc
Français



Viande Bovine
Française (VBF)



Volaille
Française



Haute Valeur
Environnementale