



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

31/08/26

MARDI

01/09/26

JEUDI

03/09/26

VENDREDI

04/09/26

Tomate mozzarella



Boulettes de bœuf bio sce curry



Haricots verts à l'ail

Pdt sautées

Ferme de Kerdestan « Inzinzac »

Crème chocolat bio



Carottes râpées bio au jus de citrons



Omelette sauce basilic

Coquillettes bio



Fruit de saison

Filet de poisson frais sauce aux poivrons



Purée de pdt

Ratatouille

Vache qui rit bio



Moelleux aux pêches



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



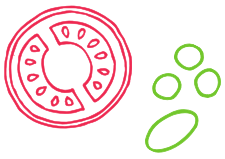
Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

07/09/26

Sauté de poulet au curry et lait de coco



Blé pilaf

Carottes au jus

Buchette Chèvre

Glace vanille chocolat

MARDI

08/09/26

Concombre vinaigrette



Gnocchis sauce napolitaine



Salade verte

Ferme de Kerdestan « Inzinzac »

Riz au lait bio



JEUDI

10/09/26

Pastèque



Carbonara

Fleurettes de brocolis vapeur

Macaronis bio



Far



VENDREDI

11/09/26



Meunière de colin sauce tartare

Pomme de terre

Julienne de légumes bio



Coulommiers

Fruit de saison

LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

14/09/26



Bolognaise



Spaghettis

Fromage râpé

Saint Paulin

Fruit de saison bio



MARDI

15/09/26

Carottes râpées bio



Galette de blé noir œuf fromage



Salade verte

Ferme de Kerdestan « Inzinzac »

Yaourt aux fruits bio



JEUDI

17/09/26

Bœuf sauté façon Bourguignonne



Pommes de terre rissolées

Haricots verts bio



Cantal



Mousse au chocolat

VENDREDI

18/09/26

Tomates feta



Filet de poisson au coulis de tomate



Mélange de céréales
Courgettes à la tomate

Cake du chef à l'orange



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



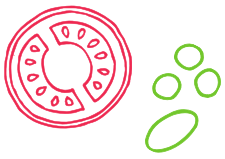
Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

21/09/26

Légumes d'été et sauce
Napolitaine

Parmesan

Torsades bio



Gouda

Fruit de saison



MARDI

22/09/26

Melon Charentais

Emincé de poulet sauce Marengo
(tomates, olives)



Purée de pdt
Poêlée de légumes

Dessert de ma mamie

Semoule au lait



JEUDI

24/09/26

Betteraves rouges bio



Ty producteur



Chipolatas grillées



Lentilles aux carottes

Petits suisses aux fruits

**VENDREDI
LE REPAS
FRANÇAIS**

Filet de poisson frais à la
basquaise



Riz de Camargue



Petit pois carotte

St Nectaire



Ferme de Kerdestan « Inzinzac »

Fromage blanc bio sucré



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

28/09/26

Samoussa de légumes sauce aigre douce



Printanière de légumes
Coquillettes

Camembert

Salade de fruits

MARDI

29/09/26

Tomate vinaigrette



Paupiettes de veau aux
champignons

Haricots verts persillés bio



Pommes de terre sautées

**Ferme de Kerdestan Inzinzac
Lochrist**

Crème bio vanille



JEUDI

01/10/26

Carottes râpées bio



Paella de poulet



Riz Paëlla
Piperade de légumes

Cake pommes cannelle



VENDREDI

02/10/26

Brandade de poisson



Salade verte

Pont l'évêque



Fruits bio



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

05/10/26

Chili sin carné



Riz de Camargue



Gratin de potiron

Emmental

Fruits de saison bio



MARDI

06/10/26

Concombre à la grecque (olives ,feta)



Fricassée de volaille au pesto

Pâtes bio



Chou-fleur au paprika

Panna cotta au coulis de fruits rouge



JEUDI

08/10/26

Betteraves rouges bio ciboulette



Pavé de poisson à la bretonne



Pomme de terre vapeur

Courgettes sautées

Ile flottante

VENDREDI

09/10/26

Sauté de bœuf l'Orientale (pois chiche épices douces)



Semoule

Julienne de légumes bio



Buchette de chèvre

Ferme Kerdestan « Inzinzac »

Yaourt aux fruits bio



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

12/10/26



Rougail de saucisse



Pommes de Terre rissolées

Poêlée de légumes

Mimolette

Moelleux **ananas**



MARDI

13/10/26

Salade coleslaw bio



Falafels sauce curry



Haricots beurre

Boulgour bio aux épices



Ferme de Kerdestan Inzinzac
Lochrist

Crème chocolat bio



JEUDI

15/10/26

Velouté de légumes (**poireaux**
carottes pdt)



Pâtes Bolognaise



Fromage râpé

Fruit de saison

VENDREDI

16/10/26

Filet de poisson meunière



Carottes cœur

Salade verte



Coulommiers

Compote de fruits bio + galette



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



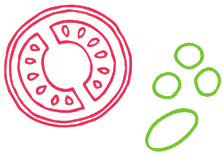
Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



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
Protégé (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