

LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

27/04/26

Meunière de poisson
Sauce tartare



Boulgour bio



Jardinière de légumes

Camembert

Fruits bio



MARDI

28/04/26

Salade fromagère et croustons

Nuggets de blé et ketchup



Ratatouille

PDT rissolée

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt bio aux fruits



JEUDI

30/04/26

Boulettes de bœuf



Spaghettis

Courgettes poêlées

Gouda

Moelleux chocolat amandes



VENDREDI

01/05/26

Férié

LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche
responsable



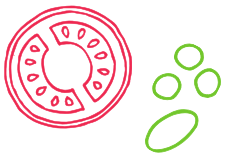
Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

04/05/26

Concombre vinaigrette

Gnocchis sauce Napolitaine
Et fromage râpé



Salade verte

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Crème vanille bio



MARDI

05/05/26

Salade tomate bio



Escalope de volaille vallée d'Auge
(Sauce crème, pommes, champignons)



Torsades

Petits pois carotte

Cake Noix de coco



JEUDI

07/05/26

Salade indienne

(Lentilles et carottes, oignons au
curry)

Tajine de lieu
(sauce + légumes)



Semoule bio



Fruits de saison

VENDREDI

08/05/26

Férié

LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche
responsable



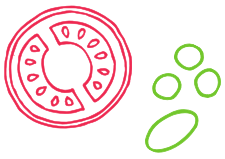
Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

11/05/26

Hachis parmentier



Salade verte

Brie

Fruits de saison bio



MARDI

12/05/26

Carottes et courgettes bio râpée au fromage blanc bio



Sauté de poulet coco et curcuma



Pdt sautées

Poêlée de haricots verts

Compote de fruits et crumble maison



JEUDI

14/05/26

Férié

VENDREDI

15/05/26

Pont

LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

18/05/26

Chipolatas grillées sauce moutarde
« Ty producteur »



Semoule

Aubergines et courgettes poêlées

Buchette de chèvre

Fruit de saison

MARDI

19/05/26

Tomates bio vinaigrette



Pâtes bolognaises



Fromage râpé

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt bio aux fruits



JEUDI

21/05/26

Carottes râpées bio



Tajine de légumes , pois chiche
et butternut



Boulgour au sarrasin

Liégeois Vanille

VENDREDI

22/05/26

Pavé de poisson frais aïoli



PDT vapeur

Julienne de légumes bio



Camembert

Brioche perdue au caramel



ZÉRO GASPI,
PLAISIR
GARANTI

LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche
responsable



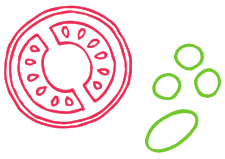
Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

25/05/26

Férié

MARDI

26/05/26

Pastèque

Dahl de lentilles et courgettes
sauce tomate basilic



Spaghettis
Fromage râpé

Fruit de saison bio



JEUDI

28/05/26

Filet de poisson au fenouil



Riz bio



Mélange de légumes printanier

Emmental

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Fromage blanc bio aux fraises



VENDREDI

29/05/26

Melon

Cordon bleu



Pdt fraîches au four
Haricots verts bio



Flamby au caramel

LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche
responsable



Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

01/06/26

Tomates bio et mozzarella



Chili sin carné



Riz Pilaf

Brownies



MARDI

02/06/26

Rôti de dinde sauce aux herbes de Provence



Purée de pdt

Printanière de légumes

Munster



Compote de fruits

JEUDI

04/06/26



Carbonara



Pâtes

Brocolis sautés

Tomme blanche

Fruit de saison bio



VENDREDI

05/06/26

Pastèque

Pavé de lieu à la crème de poivrons



Semoule couscous bio



Ratatouille

La ferme de Kerdestan Inzinzac



Yaourt bio aux fruits



LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



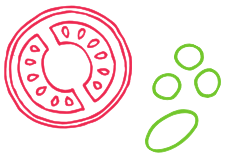
Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

08/06/26

Croque-monsieur



Salade verte

Camembert

Fruit de saison bio



MARDI

09/06/26

Omelette à l'espagnol



Pdt sautées



Haricots verts persillés bio

Mimolette

Far



JEUDI

11/06/26

Melon

Steak haché à la provençale



Pâtes

Julienne de légumes

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Crème chocolat bio



VENDREDI

12/06/26

Concombre bio à la menthe



Filet de poisson frais crème de citron



Poêlée de courgettes au thym

Riz

Glace vanille fraise

LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche
responsable



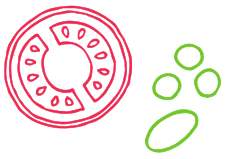
Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

15/06/26

Colombo de poulet



semoule

Carottes poêlées au beurre

Cantal



Sundae glacé

MARDI

16/06/26

Tomate bio feta



Boulettes de pois chiches sauce basilic



Pomme de terre vapeur

Brocolis

Cake au citron



MENU LOCAL

Ty producteur Hennebont

Rôti de porc au jus d'herbes

Haricots blancs à la tomate

Ferme du Lintan Bréhan 56

Tomme du lintan



La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt bio aux fruits



VENDREDI

19/06/26

Melon

Filet de poisson au beurre blanc



Riz de Camargue



Aubergines et piperade de poivrons

Compote de fruits bio + galette



LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



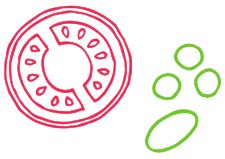
Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

22/06/26

Haché de poulet et ketchup



Choux fleurs bio au curry
Pdt rissolées



Tomme blanche

Fruit de saison bio



MARDI

23/06/26

Tomate vinaigrette



Tarte fromage tomate



Salade verte

Eclair chocolat

JEUDI

25/06/26

Melon



Filet de Merlu aux
aromates
(citron coriandre tomate)

Riz de Camargue
Courgettes aux épices



La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt bio à la vanille



VENDREDI

26/06/26

ÉTÉ EN MÉDITERRANÉE

Pizza au fromage



Moussaka

Panna cotta au coulis
de fraise



ÉTÉ EN MÉDITERRANÉE

LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche
responsable



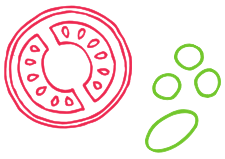
Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

29/06/26

Emincé de porc au curcuma



Petits pois bio
Semoule



Fourme D'Ambert



Brownie



MARDI

30/06/26

Pâtes bio Sauce Napolitaine

Fromage



Carottes au cumin

Brie

Fruits de saison

JEUDI

02/07/26

Cheeseburger



Pommes sautées
Salade verte bio

Ketchup

Glace

Sirop fraise

VENDREDI

03/07/26

Pastèque

Filet de poisson à l'aneth



Riz
Haricots verts bio à l'ail



La ferme de Kerdestan Inzinzac

Crème chocolat bio



LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche
responsable



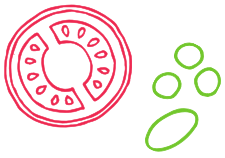
Plat végétarien



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



Oeufs
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