



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

04/09/23

Melons Charentais

Lasagne a la Bolognaise



Salade verte

Fruit de saison

MARDI

05/09/23

Ty producteur Hennebont

Filet de porc au thym



Pomme de terre au four

Camembert

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Crème dessert vanille bio



MERCREDI

06/09/23

Concombre bio au fromage blanc



Roti de veau a la crème d'estragon



Semoule bio



Compote de pommes et granola maison



JEUDI

07/09/23



Mêlée Ovale

(Salade de tomates cerises, radis, mozza et vinaigrette au jus de citron)

French Tacos

(Tacos de bœuf aux légumes et riz)



Chips tortilla

Dessert de ma mamie

Gâteau aux myrtilles



VENDREDI

08/09/23

Risotto de carottes, petits pois, champignons et fromage Italien



Brie

Fruit de saison

LÉGENDE



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du chef



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIEN

LUNDI

04/09/23

Melons Charentais

Lasagne de légumes

Salade verte

Fruit de saison

MARDI

05/09/23

Frittata aux poivrons et thym
(Omelette Espagnole a base de PODT,
poivrons)

Pomme de terre au four

Camembert

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Crème dessert vanille bio



MERCREDI

06/09/23

Concombre bio au fromage
blanc



Couscous de légumes aux
pois chiche et fenouil

Semoule bio



Compote de pommes et
granola maison



JEUDI

07/09/23

Mêlée Ovale
(Salade de tomates cerises, radis, mozza
et vinaigrette au jus de citron)

French Tacos
(Tacos de haricots rouges
aux légumes et riz)

Chips tortilla

Dessert de ma mamie

Gâteau aux myrtilles



VENDREDI

08/09/23

Risotto de carottes, petits
pois, champignons et
fromage Italien

Brie

Fruit de saison

LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



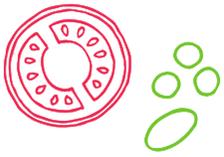
Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

11/09/23

Lamelles de courgettes aux fromages frais ail et fines herbes

Filet de poisson frais sauce aux poivrons



Riz

Fruit de saison bio



MARDI

12/09/23

Sauté de poulet au curry et lait de coco



Blé pilaf

Cantal



La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt aux fruits bio



MERCREDI

13/09/23

Tomates persillées bio



Escalope de porc à la moutarde



Duo de courgettes

Sundae glacé au caramel

JEUDI

14/09/23

Gnocchis sauce fromagère



Salade verte

Coulommiers

Fruit de saison bio



VENDREDI

15/09/23

Tranche de pastèque

Keftas d'agneau aux abricots secs



Pâtes



Dessert du jardinier

Cake au chocolat et betteraves rouges



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Cœur



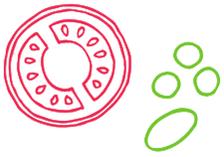
Local



Recette du chef



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIEN

LUNDI

11/09/23

Lamelles de courgettes aux fromages frais ail et fines herbes

Piperade Basquaise
(Compotée d'oignons, poivrons et tomates) au pomme de terre

Riz

Fruit de saison bio



MARDI

12/09/23

Gratiné de légumes au lait de coco, curry et amandes

Blé pilaf

Cantal



La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt aux fruits bio



MERCREDI

13/09/23

Tomates persillées bio



Flan de courgettes mozzarella

Quinoa au maïs

Sundae glacé au caramel

JEUDI

14/09/23

Gnocchis sauce fromagère

Salade verte

Coulommiers

Fruit de saison bio



VENDREDI

15/09/23

Tranche de pastèque

Keftas de légumes pois chiche aux abricots secs

Pâtes



Dessert du jardinier

Cake au chocolat et betteraves rouges



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du chef



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE



22/09/23

LUNDI

18/09/23

Salade de pâtes à l'italienne
(Pâtes, tomates, pesto, fromage Italien, Jambon de Pays)

Meunière de saumon
sauce tartare



Julienne de légumes bio



La prairie laitière Merlevenez

Yaourt bbc à la noix de coco



MARDI

19/09/23

Pâtes à la Bolognaise



Fromage râpé

Saint Paulin

Fruit de saison bio



MERCREDI

20/09/23

Pastèque

Ty producteur Hennebont
Pizza aux légumes



Salade verte

Liégeois à la vanille

JEUDI

21/09/23

Salade Mexicaine
(Riz, haricots rouges, thon, mais, vinaigrette)

Bœuf sauté façon
Bourguignonne



Duo d'aubergines et haricots
verts bio



DESSERT DE MA MAMIE

Flan pâtissier



Frittata de courgettes et
fromage de chèvre
(Flan de courgettes au fromage de
chèvre)



Riz de Camargue



Tommes des montagnes

Poire bio pochée aux épices
douces



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE



22/09/22

MENUS VEGETARIEN

LUNDI

18/09/23

Salade de pâtes à l'italienne
(Pâtes, tomates, pesto, fromage Italien, herbes fraîches)

Pavé de légumes aux graines de sarrasin et de chia sauce tartare

Julienne de légumes bio



La prairie laitière Merlevenez

Yaourt bbc à la noix de coco



MARDI

19/09/22

Pâtes Bolognaise de lentilles et légumes

Fromage râpé

Saint Paulin

Fruit de saison bio



MERCREDI

20/09/22

JEUDI

21/09/22

Salade Mexicaine végétarienne
(Riz, haricots rouges, carottes, maïs, vinaigrette)

Bourguignon de haricots rouges, maïs et carottes aux oignons

Duo d'aubergines et haricots verts bio



DESSERT DE MA MAMIE

Flan pâtissier



Frittata de courgettes et fromage de chèvre
(Flan de courgettes au fromage de chèvre)

Riz de Camargue



Tommes des montagnes

Poire bio pochée aux épices douces



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du chef



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE



29/09/23

LUNDI

25/09/22

Melon bio



Pavé de poisson sauce crevettes



Mélange de céréales d'autrefois

Salade de fruits exotique

MARDI

26/09/23

Omelettes bio au fromages



Torsades bio



Gouda

Dessert de mamie

Pain d'épices aux agrumes



MERCREDI

27/09/23

Surimi et mayonnaise

Ty producteur Hennebont

Roti de porc sauce charcutière



Ratatouille de légumes

Muffin au chocolat

JEUDI

28/09/23

Salade de tomates au basilic

Brandade aux deux poissons



Salade de mâches

Fruit de saison bio



Croque Monsieur



Potatoes au ketchup

Fromage ail et fines herbes

Le grand huit des desserts
(Pop, corn, mini beignets sauce
caramel au beurre salé)

LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE



29/09/23

MENUS VEGETARIEN

LUNDI

25/09/22

Melon bio



Céréales d'autrefois
à l'Andalouse
(Céréales mélangées,
compotées de tomates, poivrons,
aubergines et maïs)

Salade de fruits exotique

MARDI

26/09/23

Omelettes bio aux fines herbes



Torsades bio



Gouda

Dessert de mamie

Pain d'épices aux agrumes



MERCREDI

27/09/23

Terrine de légumes mayonnaise

Accras de légumes sauce
Indienne

Ratatouille de légumes

Muffin au chocolat

JEUDI

28/09/23

Salade de tomates au basilic

Brandade aux deux légumes
(fonds d'artichauts, carottes)

Salade de mâches

Fruit de saison bio



Croque Monsieur aux épinards
et ricotta

Potatoes au ketchup

Fromage ail et fines herbes

Le grand huit des desserts
(Pop, corn, mini beignets sauce
caramel au beurre salé)

LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

02/10/23

Salade de haricots verts au thon

Filet de poisson beurre de câpres



Riz de Camargue



La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt nature sucré bio



MARDI

03/10/23

Tortellini ricotta et épinards



Mélanges de salades aux endives

Camembert

Fruit de saison bio



MERCREDI

04/10/23

Oufs durs bbc mayonnaise



Steak haché au jus



Printanière de légumes

Gaufre sauce au chocolat

JEUDI

05/10/23

Cuisse de poulet Basquaise



Röstis de pomme de terre

Fourme d'Ambert

Liégeois au chocolat

VENDREDI

06/10/23

Coleslaw bio



Blanquette de veau



Pâtes bio



Fruit de saison bio



LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIEN

LUNDI

02/10/23

Salade de haricots verts au thon

Petits flans de légumes
fourrés aux câpres

Riz de Camargue



La ferme de Kerdestan Inzinac

Yaourt nature sucré bio



MARDI

03/10/23

Tortellini ricotta et épinards

Mélange de salades aux
endives

Camembert

Fruit de saison bio

MERCREDI

04/10/23

Œufs durs bbc mayonnaise



Steak de céréales au jus

Printanière de légumes

Gaufre sauce chocolat

JEUDI

05/10/23

Croc végétal façon Basquaise

Röstis de pomme de terre

Fourme d'Ambert

Liégeois au chocolat

VENDREDI

06/10/23

Coleslaw bio



Blanquette de légumes aux
champignons et haricots blancs

Pâtes bio



Fruit de saison bio



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

09/10/23

Salade de chèvre aux croutons

Hachis Parmentier



Salade verte mélangées

La prairie laitière Merlevenez

Yaourt aux fruits BBC



MARDI

10/10/23

Chili con carne



Riz de Camargue



Emmental

Fruit de saison bio



MERCREDI

11/10/23

Soupe de tomates vermicelle

Cordon bleu

Patate douces rôties

Beignet fourré aux pommes

JEUDI

12/10/23

Wok de pâtes aux légumes,
fèves et fromage râpée



Coulommiers

Mousse au chocolat

VENDREDI

13/10/23

Salade Thai
(Choux Chinois, crevettes, poireaux,
cacahuète, sauce soja)

Pavé de poisson sauce aïoli



Pomme de terre vapeur

Gâteau à la noix de coco



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



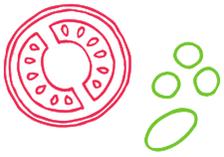
Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIEN

LUNDI
09/10/23

Salade de chèvre aux croutons

Parmentier de légumes au basilic et lentilles

La prairie laitière Merlevenez

Yaourt aux fruits BBC



MARDI
10/10/23

Chili sin carne

Riz de Camargue



Emmental

Fruit de saison bio



MERCREDI
11/10/23

Soupe de tomates vermicelle

Cordon bleu végé

Patates douces rôties

Beignet fourré aux pommes

JEUDI
12/10/23

Wok de nouilles Chinoise aux légumes, fèves et fromage râpée

Coulommiers

Mousse au chocolat

VENDREDI
13/10/22

Salade Thai
(Choux Chinois, cœur de palmier, poireaux, cacahuète, sauce soja)

Aïoli de pomme de terre gratinées a la ricotta
Haricots plats et poivrons sautés

Gâteau a la noix de coco



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du chef



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

16/10/22

Ty producteur Hennebont

Saucisson a l'ail



Sauté de bœuf façon
Bourguignonne



Boulgour bio



Fruit de saison

MARDI

17/10/22

Ty producteur Hennebont

Jambon braisé au jus



Poêlée de légumes

Cantal



Brownies



MERCREDI

18/10/23

Chou rouge bio vinaigrette



Cheeseburger



Pomme de terre rissolée

Cocktail de fruits

JEUDI

19/10/23

Falafels légumes et sarrasin
sauce cajun



Semoule couscous bio



Croute noir des Pyrénées

Fruit de saison bio



VENDREDI

20/10/23

Velouté de lentilles corail



Pates Bolognaise



Fromage râpé

Flan nappé caramel

LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIEN

LUNDI

16/10/23

Salade Waldorf
(Céleri, pomme, noix, mayo)

Bourguignon de légumes,
champignons et PDT en
quartiers

Boulgour bio



Fruit de saison

MARDI

17/10/23

Pavé de polenta au fromage
Italien

Poêlée de légumes

Cantal



Brownies



MERCREDI

18/10/23

Chou rouge bio vinaigrette



Cheeseburger végétarien

Pomme de terre rissolée

Cocktail de fruits

JEUDI

19/10/23

Falafels de légumes sauce
cajun

Semoule bio



Croute noire des Pyrénées

Fruit de saison bio



VENDREDI

20/10/23

Velouté de lentilles corail



Pates Bolognaise de lentilles
aux légumes

Fromage râpé

Flan nappé caramel

LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

23/10/23

Saucisson sec et cornichons

Paupiette de veau a la crème

Carottes bio au jus



Compote de pommes et pêches

Galette Bretonne

MARDI

24/10/23

Meunière de poisson et quartiers de citrons

Riz de Camargue



Saint Nectaire

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt sucré bio



MENUS ALSH

MERCREDI

25/10/23

Œufs durs mayonnaise

Gnocchis au Parmesan sauce tomatée au thym

Salade verte bio



Fruit de saison bio



JEUDI

26/10/22

Ty producteur Hennebont

Colombo de porc



Semoule couscous

Tomme blanche

Muffin aux pépites de chocolat

VENDREDI

27/10/22

Salade de pâtes, poivrons et basilic

Poulet rôti jus aux herbes

Julienne de légumes bio



Fruit de saison

LÉGENDE



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Cœur



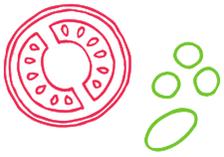
Local



Recette du chef



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIEN ALSH

LUNDI

23/10/22

Endives, croutons et dés de fromage

Curry végétarien aux lentilles
(Riz, lentilles, oignon, lait de coco, carottes, épinards, épices)

Compote de pommes et pêches

Galette Bretonne

MARDI

24/10/22

Paella végétarienne
(Riz coloré, petits pois, poivrons, dés de tomates, courgettes jaune et verte, noix de cajou)

Saint Nectaire

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt sucré bio



MERCREDI

25/10/23

JEUDI

26/10/23

Couscous de légumes

Semoule couscous

Tomme blanche

Muffin aux pépites de chocolat

VENDREDI

27/10/23

Salade de pâtes, poivrons et basilic

Steak de lentilles et blé aux herbes

Julienne de légumes bio



Fruit de saison

LÉGENDE



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du chef



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS ALSH

LUNDI

30/10/22

Salade verte au dés de fromage

Pates a la carbonara



Fruit de saison



MARDI

31/10/22

Pizza

Paleron de bœuf sauce aux champignons



Haricots verts

Liégeois chocolat

MERCREDI

01/11/23

JEUDI

02/11/23

Curry de haricots rouges et légumes au lait de coco

Riz de Camargue



Fourme d'Ambert

Eclair au chocolat

VENDREDI

03/11/23

Carottes râpées bio sauce au fromage frais



Pavé de poisson sauce aux crevettes et aneth



Pomme de terre vapeur bio



Yaourt bio vanille



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Cœur



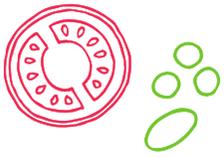
Local



Recette du chef



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIEN ALSH

LUNDI

30/10/22

Salade verte au dés de fromage

Carbonara de légumes

Fruit de saison



MARDI

31/10/23

Pizza

Wok de pâtes et légumes
Asiatiques

Liégeois chocolat

MERCREDI

01/11/22

JEUDI

02/11/23

VENDREDI

03/11/22

Carottes râpées bio sauce au
fromage frais



Poêlée de légumes de saison



Pomme de terre vapeur

Yaourt bio vanille



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



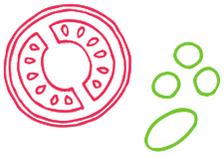
Local



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



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