



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

31/08/26

MARDI

01/09/26

Lasagnes à la Bolognaise



Salade verte

MERCREDI

02/09/26

Salade piémontaise



Sauté de veau à la crème
d'estragon



Haricots verts bio à l'ail



JEUDI

03/09/26

Tomate mozzarella



Boulette de bœuf sauce curry

Semoule bio



La ferme de Kerdestan Inzinzac

Crème dessert chocolat bio



VENDREDI

04/09/26



Omelette sauce basilic

Coquillettes bio



Brie

Fruit de saison bio



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIEN

LUNDI

31/08/26

MARDI

01/09/26

MERCREDI

02/09/26

JEUDI

03/09/26

VENDREDI

04/09/26



Lasagnes de légumes

Salade verte

Camembert

Fruit de saison bio



Salade piémontaise végété



Gratin de légumes et fèves

Salade verte



Compote de pommes et
galette St Michel

Tomate mozzarella



Boulettes de légumes sauce curry

Semoule bio



La ferme de Kerdestan Inzinzac

Crème dessert chocolat bio



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

07/09/26

Carottes râpées
Au fromage frais



Filet de poisson frais
sauce aux poivrons



Pomme de terre vapeur

Fruit de saison bio



MARDI



Emincé de porc au paprika (Ty
producteur)



Carottes au jus



La ferme du Lintan Bréhan



Fromage Le Lintan

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Riz au lait bio



MERCREDI

09/09/26

Concombre vinaigrette bio



Pizza au fromage



Salade verte



Ile flottante

JEUDI

10/09/26

Gnocchis sauce Napolitaine et
fromage râpé



Salade verte

Coulommiers

Fruit de saison bio



VENDREDI

11/09/26

Tranche de pastèque

Carbonara



Pâtes bio



Dessert de Mamie

Far



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIEN

LUNDI

07/09/26

Carottes râpées
au fromage frais

Nuggets de blé
Pomme de terre

Fruit de saison bio



MARDI

08/09/26



Gratiné de légumes au
lait de coco, paprika et amandes

La ferme du Lintan Bréhan

Fromage Le Lintan

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Riz au lait bio



MERCREDI

09/09/26

Concombre vinaigrette bio



Pizza au fromage



Salade verte

Ile flottante

JEUDI

10/09/26

VENDREDI

11/09/26

Tranche de pastèque

Keftas de légumes pois chiche
aux
abricots secs

Pates



Dessert de Mamie

Far



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

14/09/26

Taboulé aux légumes



Meunière de colin
sauce tartare froide



Jardinière de légumes bio



La prairie laitière Merlevenez

Yaourt bbc aux fruits



MARDI

15/09/26

Bolognaise



Spaghettis
Fromage râpé

Saint Paulin

Fruit de saison bio



MERCREDI

16/09/26

Pastèque bio



Samoussa de poulet sauce aigre
douce

Riz cantonais



Cake du chef à l'orange



JEUDI

17/09/26

Carottes râpées bio



Nuggets de blé
sauce Barbecue



Pommes de terre rissolées



Mousse au chocolat

VENDREDI LE REPAS FRANÇAIS

Emincé de dinde au romarin



Haricots verts bio en
persillade



Cantal



Raisin bio



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIEN

LUNDI

14/09/26

Taboulé aux légumes

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

Julienne de légumes bio



La prairie laitière Merlevenez

Yaourt bbc



MARDI

15/09/26

Spaghettis Bolognaise de
lentilles et légumes

Fromage râpé

Saint Paulin

Fruit de saison bio



MERCREDI

16/09/26

Pastèque bio

Samoussa de légumes
sauce aigre douce

Riz cantonais

Cake du chef à l'orange



JEUDI

17/09/26

**VENDREDI
LE REPAS
FRANÇAIS**

Fritatas (omelettes aux légumes)

Haricots verts bio en
persillade



Cantal



Raisin bio



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

21/09/26

Salade piémontaise



Haché de poulet
Sauce crème

Haricots beurre

Salade de fruits

MARDI

22/09/26

Melon

Sauce Napolitaine et
légumes d'été et parmesan



Torsades bio



La ferme de Kerdestan Inzinza

Yaourt bio aux fruits



MERCREDI

23/09/26

Ty producteur Hennebont

Roti de porc sauce charcutière



Ratatouille de légumes

Gouda

Tarte aux pommes

JEUDI

24/09/26

Salade de tomates bio au basilic



Brandade de poissons



Salade de mâches

Dessert de mamie

Semoule au lait



VENDREDI

25/09/26

Fêtes Foraines



Paninis Jambon fromage

Pdt sautées ketchup

Fruits ou

Donuts



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIEN

LUNDI

21/09/26

Salade piémontaise

Haché de céréales sauce
crème

Salade verte

Salade de fruits

MARDI

22/09/26

MERCREDI

23/09/26

Falafels de légumes sauce
Indienne

Ratatouille de légumes

Gouda

Tarte aux pommes

JEUDI

24/09/26

Salade de tomates bio au basilic



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

Salade de mâches

Dessert de mamie

Semoule au lait



VENDREDI

25/09/26

Fêtes Foraines



Paninis végété

Pdt sautées ketchup

Fruit

Donuts



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

28/09/26

Salade de pâtes au surimi



Filet de poisson beurre blanc



Petits pois et carottes bio au jus



La ferme de Kerdestan Inzinac

Fromage blanc sucré bio



MARDI

29/09/26

Samoussa de légumes sauce aigre douce



Coquillettes bio



Camembert

Eclair au chocolat

MERCREDI

30/09/26

Oeufs durs bbc mayonnaise



Steak haché au jus



Printanière de légumes bio



Fruit de saison bio



JEUDI



Chipolatas « Ty producteur »



Sauce provençale



Pommes de terre sautées

La ferme du lontan

Tomme de vache



La ferme de Kerdestan Inzinac

Crème dessert vanille bio



VENDREDI

02/10/26

Carottes râpées bio



Aiguillette de poulet à l'espagnol



Riz paella

Fruits de saison bio



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIEN



LUNDI

28/09/26

Salade de pâtes aux légumes

Petits flans de légumes féta
Sauce tartare

Petits pois et carottes bio au
jus



La ferme de Kerdestan Inzinac

Fromage blanc sucré bio



MARDI

29/09/26

MERCREDI

30/09/26

Œufs durs bbc mayonnaise



Steak de céréales au jus

Printanière de légumes bio



Fruits



01/10/26

Gratin Pommes
de terre légumes

La ferme du lontan

Tomme de vache

La ferme de Kerdestan

Crème dessert vanille bio



VENDREDI

02/10/26

Carottes râpées bio



Merguez végété

Riz paella

Fruits bio



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

05/10/26

Betteraves rouges bio vinaigrette



Hachis Parmentier



Salade verte mélangées

La prairie laitière Merlevenez

Yaourt aux fruits BBC



MARDI

06/10/26

Chili sin carne



Semoule bio



Emmental

Fruit de saison bio



MERCREDI

07/10/26

Carottes râpées
bio au citron



Croq fromage



Patate douces bio rôties



Beignet fourré aux pommes

JEUDI

08/10/26

Tomates feta et olives

Fricassée de volaille au pesto



Pâtes bio



Panna cotta et son coulis fruits
rouges



VENDREDI

09/10/26

Pavé de poisson à la bretonne



Pomme de terre vapeur

Buchette de chèvre

Fruits de saison bio



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIEN

LUNDI

05/10/26

Betteraves rouges
bio vinaigrette



Parmentier de légumes au
basilic et lentilles

La prairie laitière Merlevenez

Yaourt aux fruits BBC



MARDI

06/10/26

MERCREDI

07/10/26

JEUDI

08/10/26

Tomates feta et olives

Wok de pâtes aux légumes,
pesto et parmesan

Panna cotta et coulis de fruits



VENDREDI

09/10/26

Aïoli de pomme de terre et
légumes en gratin

Buchette de chèvre

Fruits bio



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

12/10/26

Céleri rémoulade



Paupiette de veau au Paprika



Carottes cœur



La ferme de Kerdestan Inzinzac

Fromage blanc bio au miel



MARDI

13/10/26

Ty producteur Hennebont

Rougail de saucisses



Riz pilaf

Mimolette

Moelleux **Ananas**



MERCREDI

14/10/26

Chou rouge bio vinaigrette



Meunière de poisson et citron



Pomme de terre rissolée

Compote de fruits bio et
galette St Michel



JEUDI

15/10/26

Falafels sauce curry

Boullgur aux épices douces



Croute noire des Pyrénées

La prairie laitière Merlevenez

Crème chocolat BBC



VENDREDI

16/10/26

Velouté de carottes



Poulet tandoori



Gratin de patate douce



Fruit de saison bio



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIEN

LUNDI

12/10/26

Céleri rémoulade



Marmite de légumes au paprika et champignons

Carottes cœur



Fromage blanc bio au miel



MARDI

13/10/26

Rougail végétal

Riz pilaf

MERCREDI

14/10/26

Chou rouge bio vinaigrette



Croque tomate

Pomme de terre rissolée

JEUDI

15/10/26

VENDREDI

16/10/26

Velouté de carottes



Steak de céréales
sauce Barbecue



Gratin de patate douce



Fruit de saison bio



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS ALSH

LUNDI

19/10/26

Saucisson ail et cornichons



Estouffade de veau à la crème

Carottes bio au jus



Fruit de saison bio



MARDI

20/10/26

Filet de lieu et sauce citron

Riz de Camargue



Saint Nectaire



La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt sucré bio



MERCREDI

21/10/26

Oufs durs mayonnaise

Lasagne de légumes



Salade verte bio



Salade de fruits

JEUDI

22/10/26

Ty producteur Hennebont

Colombo de porc



Semoule couscous

Fourme d'Ambert



Fruit de saison



VENDREDI

23/10/26

Potage de légumes bio



Emincé de poulet jus aux herbes



Pomme de terre sautées

Gâteau basque

LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIEN ALSH

LUNDI

19/10/26

Salade Mais cœur de palmier

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

Blé

Fruit de saison bio



MARDI

20/10/26

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

21/10/26

JEUDI

22/10/26

Couscous de légumes

Semoule couscous

Fourme d'Ambert



Fruit de saison bio



VENDREDI

23/10/26

Potage de légumes bio



Steak de lentilles et blé aux
herbes

Pomme de terre sautées

Gâteau Basque

LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS ALSH

LUNDI

26/10/26

Salade bergère (fromage et croutons)

Pâtes bio à la carbonara



Fromage râpé

Fruit de saison



MARDI

27/10/26

Feuilleté au fromage

Paleron de bœuf sauce aux champignons



Haricots verts

Liégeois vanille

MERCREDI

28/10/26

Carottes râpées bio vinaigrette



Croque-Monsieur



Salade verte

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt aux fruits BBC



JEUDI

29/10/26

Curry de haricots rouges et légumes au lait de coco



Riz de Camargue



Tomme blanche

Moelleux aux pommes



VENDREDI

30/10/26

Potage tomate vermicelle

Pavé de colin sauce Provençale



Pomme de terre vapeur bio



Fromage blanc bio sucré



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIEN ALSH

LUNDI

26/10/26

Salade Bergère

Carbonara de légumes
Fromage râpée

Pâtes bio



Fruit de saison



MARDI

27/10/26

Feuilleté au fromage

Gnocchis aux champignons

Haricots verts

Liégeois vanille

MERCREDI

28/10/26

Carottes râpées bio
vinaigrette



Croque-monsieur Végé

Salade verte

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt aux fruits BBC



JEUDI

29/10/26

VENDREDI

30/10/26

Potage tomate vermicelle

Pavé de pois à la provençale

Pomme de terre bio vapeur



Fromage blanc bio sucré



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



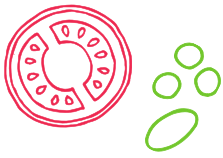
Local



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
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