



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 01/05/23 FETE DU TRAVAIL

MARDI 02/05/23

MERCREDI 03/05/23

JEUDI 04/05/23

VENDREDI 05/05/23

Boulettes de bœuf a l'Orientale



Julienne de légumes bio



Brie

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt bio aux fruits



Ty producteur Hennebont

Rillettes de porc et cornichons



Steak haché de bœuf sauce barbecue



Semoule couscous

Fruit de saison bio



Nuggets de blé



Potatoes aux paprika

Gouda

La prairie laitière Merlevenez

Fromage blanc sucré BBC aux framboises



Carottes bio aux citrons, sauce yaourts aux herbes



Poulet façon Basquaise



Poêlée de légumes au thym

Cake aux fruits confits



LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Indication Géographique Protégée (IGP)



Pêche responsable



Plat végétarien



Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIEN

LUNDI
01/05/23
FETE DU TRAVAIL

MARDI
02/05/23

MERCREDI
03/05/23

JEUDI
04/05/23

VENDREDI
05/05/23

Boulettes de légumes aux
pois chiche sauce Orientale

Julienne de légumes bio



Brie

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt bio aux fruits



Betteraves rouges aux
échalotes

Pavé de légumes aux herbes
sauce barbecue

Semoule couscous

Fruit de saison bio



Nuggets de blé

Potatoes aux paprika

Gouda

La prairie laitière Merlevenez

Fromage blanc sucré BBC
aux framboises



Carottes bio aux citrons, sauce
yaourts aux herbes



Poêlée de légumes au thym
Coquillettes bio aux légumes
façon Basquaise
graines de chia



Cake aux fruits confits



LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



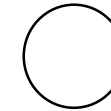
Bleu Blanc Cœur



Indication
Géographique
Protégé (IGP)



Produit local



Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI
08/05/23
VICTOIRE 1945

MARDI
09/05/23

MERCREDI
10/05/23

JEUDI
11/05/23

VENDREDI
12/05/23

Filet de poisson Meunière
et citrons



Riz bio coloré



Tomme grise

Fruit de saison

Salade Catalane
(salade verte, dés de tomates, poivrons,
chorizo et mais)

Paupiette de veau
crème d'oignons



Haricots blancs tomatés

Liégeois a la vanille

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



Haricots plats a l'ail

Emmental

Eclair au chocolat



Dambou
(Taboulé de céréales,
pousse d'épinards, jus de citron, menthe,
tomates, oignons)

Sokossoko de bœuf
(Bœuf sauté a la tomate)



Jardinière Kényane



(Carottes bio, petits pois, banane plantain)

La prairie laitière Merlevenez

Velouté de fromage blanc BBC
aux mangues et noix de coco



LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Pêche
responsable



Plat végétarien



Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIEN

LUNDI
08/05/23
VICTOIRE 1945

MARDI
09/05/23

MERCREDI
10/05/23

JEUDI
11/05/23

VENDREDI
12/05/23

Patates douces rôties curry et sarrasin

Riz bio coloré



Tomme grise

Fruit de saison

Salade Catalane
(salade verte, dés de tomates, poivrons, mais)

Compotée de haricots blancs
tomatés

Champignons, carottes et courgettes sautées

Liégeois a la vanille

Haricots plats a l'ail

Risotto de quinoa vallée d'Auge
(Sauce crème, pommes et champignons)

Emmental

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt bio aux fruits



Dambou
(Taboulé de céréales, pousse d'épinards, jus de citron, menthe, tomates, oignons)

Flan de haricots rouges
au fromage

Jardinière Kényane
(Carottes bio, petits pois, banane plantain)

La prairie laitière Merlevenez

Velouté de fromage blanc BBC
aux mangues et noix de coco



LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



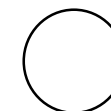
Bleu Blanc Cœur



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

15/05/23

Pastèque bio



Parmentier aux légumes et lentilles



Salade mélangés

Brownies aux noix et noisettes



MARDI

16/05/23

Ty producteur Hennebont

Emincé de porc a l'ananas



Poêlée de haricots verts

Coulommiers

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Crème dessert bio au chocolat



MERCREDI

17/05/23

Concombre vinaigrette

Cheeseburger



Röstis de pomme de terre

Semoule au lait



JEUDI

18/05/23
ASCESION

VENDREDI

19/05/23
PONT DE L
ASCESION

LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Indication Géographique Protégée (IGP)



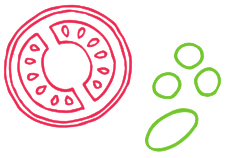
Pêche responsable



Plat végétarien



Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIEN

LUNDI

15/05/23

Pastèque bio



Parmentier aux légumes et lentilles

Salade mélangés

Brownies aux noix et noisettes



MARDI

16/05/23

Curry de haricots verts
pomme de terre au lait de coco

Omelette

Coulommiers

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Crème dessert bio au
chocolat



MERCREDI

17/05/23

Concombre vinaigrette

Cheeseburger végétarien

Röstis de pomme de terre

Semoule au lait



JEUDI

18/05/23
ASCENSION

VENDREDI

19/05/23
PONT ASCENSION

LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



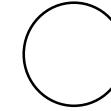
Bleu Blanc Cœur



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Produit local



Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

22/05/23

Betteraves rouges bio
ciboulette



Raviolis ricotta et épinards
Sauce tomate



Salade verte

La prairie laitière Merlevenez

Yaourt bbc aux fruits



MARDI

23/05/23

Pavé de poisson beurre blanc



Riz de Camargue



Raviolis ricotta et épinards
Sauce tomate



Salade verte

La prairie laitière Merlevenez

Yaourt bbc aux fruits



MERCREDI

24/05/23

Salade de chèvre aux croutons

Pâtes bio carbonara



Fromage râpé

Eclair au chocolat

JEUDI

25/05/23

Sauté de bœuf sauce
échalotes



Aubergines et courgettes bio

Riz



Saint Nectaire

Abricots au sirop et amandes
effilées

ENSEMBLE CONTRE LE GASPI

26/05/23

Carottes râpées bio
moches aux citrons



Steak haché de bœuf



Légumes non épluchés au
beurre

Bread pudding
caramel et cannelle



LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Pêche
responsable



Plat végétarien



Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIEN

LUNDI

22/05/23

Betteraves rouges bio
ciboulette



Raviolis ricotta et épinards
Sauce tomate aux herbes

Salade verte

La prairie laitière Merlevenez

Yaourt bbc aux fruits



MARDI

23/05/23

Zembrocal végétarien au riz de
Camargue
(Riz, haricots rouges, carottes, maïs,
ananas)

Brie

Salade de fruits

MERCREDI

24/05/23

Salade de chèvre aux croustons

Carbonara de légumes

Fromage râpé

Eclair au chocolat

JEUDI

25/05/23

Gratin de courgettes et
aubergines bio



Pavé de polenta

Saint Nectaire

Abricots au sirop et amandes
effilées

ENSEMBLE
CONTRE LE GASPI

26/05/23

Carottes râpées bio
moches aux citrons



Steak de lentilles aux
légumes

Légumes non épluchés au
beurre

Bread pudding
caramel et cannelle



LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



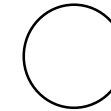
Bleu Blanc Cœur



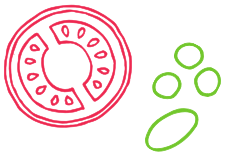
Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Produit local



Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI LUNDI DE PENTECOTE

MARDI 30/05/23

Ty producteur Hennebont

Chipolatas grillées



Purée de pomme de terre

MERCREDI 31/05/23

Salade Méchouia
(Poivrons, tomates, oignons rouges,
coriandre)

Spaghetti aux légumes façon
wok aux fèves croquantes



Camembert

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt aux fruits bio



JEUDI 01/06/23

Ty producteur Hennebont

Escalope de poulet sauce
barbecue



Printanière de légumes

Saint Paulin

Fruit de saison bio



VENDREDI 02/06/23

Melon Charentais

Filet de poisson au beurre de
câpres



Riz bio



Dessert de ma mamie

Cake marbré a la noix de
coco



LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Pêche
responsable



Plat végétarien



Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIEN

LUNDI
LUNDI DE
PENTECOTE

MARDI
30/05/23

MERCREDI
31/05/23

JEUDI
01/06/23

VENDREDI
02/06/23

Omelette au fromage

Purée de pomme de terre

Camembert

Compote de fruits et
madeleine

Printanière de légumes

Quiche tomate et mozzarella

Saint Paulin

Fruit de saison bio



Melon Charentais

Couscous de légumes aux
noix et riz bio

Falafels

Dessert de ma mamie

Cake marbré a la noix de
coco



LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



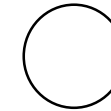
Bleu Blanc Cœur



Indication
Géographique
Protégé (IGP)



Produit local



Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

05/06/23

Tzatziki de concombre bio
(concombre, fromage blanc, ail, menthe)



Bœuf sauté a la Hongroise



Pomme de terre rissolée

Yaourt nature sucré bio



MARDI

06/06/23

Chili sin carné



Riz

Edam

Tarte aux pommes

MERCREDI

07/06/23

Tomates bio échalotes



Ty producteur Hennebont
Sauté de porc au curry



Ratatouille de légumes

Mousse au chocolat

JEUDI

08/06/23

Roti de dinde aux herbes de Provence



Haricots blancs tomatés

Munster

Fruit de saison bio



VENDREDI

09/06/23

Salade Bergère aux croutons

Filet de colin beurre sauce Béarnaise



Pomme vapeur

Riz au lait



LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Indication Géographique Protégée (IGP)



Pêche responsable



Plat végétarien



Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIENS

LUNDI

05/06/23

Tzatzíki de concombre bio
(concombre, fromage blanc, ail,
menthe)



Flan de courgettes bio au
cumin



Pomme de terre vapeur

Yaourt nature sucré bio



MARDI

06/06/23

Chili sin carné

Riz

Fourme d'Ambert

Tarte aux pommes

MERCREDI

07/06/23

Tomates bio échalotes



Ratatouille

Galette de tomates au
sarrasin sauce au curry

Mousse au chocolat

JEUDI

08/06/23

Fosolada (recette Grecque)
(Haricots blancs, carottes, céleri,
tomates, poivrons, aubergines)

Blé

Munster

Fruit de saison bio



VENDREDI

09/06/23

Salade bergère aux croutons

Pomme vapeur

Accras de légumes

Riz au lait

LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



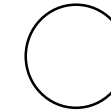
Bleu Blanc Cœur



Indication
Géographique
Protégé (IGP)



Produit local



Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

12/06/23

Pastèque bio



Pates a la Bolognaise



Fromage râpé

Fruit de saison

MARDI

13/06/23



Los Angeles hot dog



Potatoes et ketchup

Edam

Brownies aux noix



MERCREDI

14/06/23

Salade de tomates bio mozzarella



Sauté de veau façon blanquette



Carottes au cumin et wok de pates

Glace

JEUDI

15/06/23

Boulettes de légumes aux pois chiche



Mélange de céréales au sarrasin

Mimolette

La prairie laitière Merlevenez

Fromage blanc coulis de fruits



VENDREDI

16/06/23

California Wedge salade
(Avocat, concombre, fromage blanc, radis, pois chiche)

Tacos au bœuf

Riz

Donuts sucré

LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Indication Géographique Protégée (IGP)



Pêche responsable



Plat végétarien



Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIENS

LUNDI
12/06/23

Pastèque bio



Pates Bolognaise de lentilles et légumes

Fromage râpé

Fruit de saison

MARDI
13/06/23



Los Angeles hot dog végétarien

Potatoes et ketchup

Edam

Brownies aux noix



MERCREDI
14/06/23

Salade de tomates bio mozzarella



Blanquette de légumes
(Courgettes, aubergines, champignons, tomates, sauce crème)

Carottes au cumin et wok de pates

Glace

JEUDI
15/06/23

Boulettes de légumes aux pois chiche

Mélange de céréales au sarrasin

Mimolette

La prairie laitière Merlevenez

Fromage blanc coulis de fruits



VENDREDI
14/04/23



California Wedge salade
(Avocat, concombre, fromage blanc, radis, pois chiche)

Tacos de lentilles corail et haricots rouges

Riz

Donuts sucré

LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



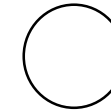
Bleu Blanc Cœur



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

19/06/23

Carottes râpées bio



Hachis Parmentier



Salade verte

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Crème dessert bio au
caramel



MARDI

20/06/23

Boule bœuf sauce piquante



Poêlée de légumes

Bleu

Compote de pêches

Galette Bretonne

MERCREDI

21/06/23

Concombre bio vinaigrette



Omelettes au fromage



Pomme de terre vapeur

Tarte au chocolat

JEUDI

22/06/23

Colombo de poulet



Brocolis au beurre

Croute noir des Pyrénées

Cake au citron



VENDREDI

23/06/23

Pastèque bio



Pavé de poisson sauce aïoli



Riz de Camargue



Fruit de saison bio



LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



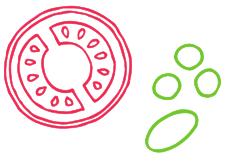
Pêche
responsable



Plat végétarien



Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIENS

LUNDI

19/06/23

Carottes râpées bio



Hachis Parmentier végétarien

Salade verte

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Crème dessert bio au
caramel



MARDI

20/06/23

Wok de nouilles Chinoises
aux légumes Asiatique,
amandes

Bleu

Compote de pêches

Galette Bretonne

MERCREDI

21/06/23

JEUDI

22/06/23

Colombo de légumes et
brocolis aux raisins secs

Semoule colorée

Croute noir des Pyrénées

Cake au citron



VENDREDI

23/06/23

Pastèque bio



Riz de Camargue façon
Paella végétarienne

(Riz, poivrons, petits pois, carottes,
fève, graines de chia, épices)



Fruit de saison bio

LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



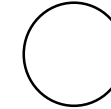
Bleu Blanc Cœur



Indication
Géographique
Protégé (IGP)



Produit local



Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

26/06/23

Melon Charentais bio



Emincé de bœuf aux oignons



Boulgour

Flan nappé caramel

MARDI

27/06/23

Jambon braisé sauce diable



Choux-fleurs bio



Edam

Dessert du jardinier

Gâteau au petits pois

MERCREDI

28/06/23

JEUDI

29/06/23

Curry de dinde au lait de coco

Pâtes bio



Camembert

Fruit de saison

VENDREDI

30/06/23

Salade verte, avocat et dés de concombre

Clafoutis de légumes a la mozzarella



Lentilles bio



Fromage blanc a la vanille

LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Indication Géographique Protégée (IGP)



Pêche responsable



Plat végétarien



Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIENS

LUNDI

26/06/23

Melon Charentais bio



Boulgour aux oignons

Légumes sautées aux
noisettes et graines de chia

Flan nappé caramel

MARDI

27/06/23

Flan de choux fleurs bio



Polenta crémeuse sauce
diable

Edam

Dessert du jardinier

Gâteau aux petits pois

MERCREDI

28/06/23

JEUDI

29/06/23

Curry de légumes et pois
chiche au lait de coco

Pates bio



Camembert

Fruit de saison bio

VENDREDI

30/06/23

Salade verte, avocat et dés
de concombre

Clafoutis de légumes a la
mozzarella



Lentilles bio



Fromage blanc a la vanille

LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



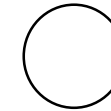
Bleu Blanc Cœur



Indication
Géographique
Protégé (IGP)



Produit local



Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

03/07/23

Melon Charentais bio



Filet de poisson a l'aneth



Riz

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt bio aux fruits



MARDI

04/07/23

Filet de dinde sauce au bleu



Haricots verts sautés

Montboissier

Fruit de saison bio



MERCREDI

05/07/23

Concombre bio a la menthe



Ty producteur Kervignac

Chipolatas aux herbes



Légumes couscous

Donuts au chocolat

JEUDI

06/07/23

Cordon bleu



Pates

Coulommiers

Compote de pêches

VENDREDI

07/07/23

Pastèque bio



Gnocchis a la Napolitaine



Salade verte

Cake a la noix de coco



LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Indication Géographique Protégée (IGP)



Pêche responsable



Plat végétarien



Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

MENUS VEGETARIENS

LUNDI

03/07/23

Melon Charentais bio



Tajine de légumes au fenouil

Riz

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt bio aux fruits



MARDI

04/07/23

Falafels sauce au bleu



Haricots verts sautés

Montboissier

Fruit de saison bio



MERCREDI

05/07/23

Concombre bio a la menthe



Curry de légumes aux
haricots rouges

Mélange de 5 céréales

Donuts au chocolat

JEUDI

06/07/23

Cordon bleu végétal



Pates

Coulommiers

Compote de pêches

VENDREDI

07/07/23

Pastèque bio



Gnocchis a la Napolitaine



Salade verte

Cake a la noix de coco



LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



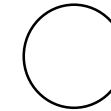
Bleu Blanc Cœur



Indication
Géographique
Protégé (IGP)



Produit local



Recette du chef

LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Fruit ou légume frais



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Agriculture raisonnée



Origine France



Produit de saison



Produit local



Marqueurs culinaires

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Omelette du chef



Plat végétarien



Potage du chef



Purée du chef



Tutti Frutti



Labels officiels

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

