

MENU SEMAINE N°47
DU LUNDI 17 AU VENDREDI 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI 17/11	MARDI 18/11	MERCREDI 19/11	JEUDI 20/11	VENDREDI 21/11
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Tartine bio gratinée à la tomme du Pouldu	Pomme de terre au thon	Wrap saumon aneth	Salade de quinoa bio au thon	Perles façon taboulé
Carotte et mais BIO	Crème de butternut au basilic		Velouté de Légumes BIO et vache qui rit	
			Salade flamande	
Buffet de crudités au choix et salade verte	Buffet de crudités au choix et salade verte	Buffet de crudités au choix et salade verte	Buffet de crudités au choix et salade verte	Buffet de crudités au choix et salade verte
Bolognaise de lentilles BIO	Poisson du marché Breton	Nuggets de poulet	Couscous merguez	Roti de porc BBC aigre douce
Spaghetti BIO	Poêlée de petit pois carottes BIO maison	Gratin Breton choux-fleurs et pommes de terre	Semoule couscous BIO	Pommes de terre vapeur persillées Bretonnes
Sauce bolognaise BIO au bœuf VBF	Sauce carottes BIO local et cumin	Sauce tomato grill	Oeufs bio cocottes des Rias	Poisson du marché Breton
Emmental Râpé	Escalope de dinde BBC à la crème		Légumes couscous	Ratatouille BIO
Embeurrée de choux romanesco	Pomme fruit cuite			
	Boudin noir			
Fromage fermier local Saint Maurice	Cantal jeune AOP	Fromage du jour	Comté AOP	Fromage camembert BIO
Yaourt nature BIO sucré, local de Riec-sur-Belon	Yaourt nature BIO sucré, local de Riec-sur-Belon	Yaourt nature BIO sucré, local de Riec-sur-Belon	Yaourt nature BIO sucré, local de Riec-sur-Belon	Yaourt nature BIO sucré, local de Riec-sur-Belon
Corbeille fruits	Corbeille fruits	Corbeille fruits	Corbeille fruits	Corbeille fruits
Compote de pommes libre-service	Compote de pommes libre-service	Tartelette citron maison	Compote de pommes libre-service	Compote de pommes libre-service
Raisin noir ou raisin blanc	Atelier de dessert à composer		Gratin de framboises sur sabayon	Compote de pêches
Salade de fruits frais			Yaourt Bio à la mangue de la ferme Bara'laezh	Crème dessert chocolat, vanille ou caramel
Petit pain blanc GLUTEN	Pain bio de la ferme GLUTEN	Petit pain blanc GLUTEN	Petit pain blanc GLUTEN	Petit pain blanc GLUTEN
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
Salade paysanne aux lardons		Pâté de campagne		• NB : Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages de produits frais. • Les plats peuvent contenir des allergènes qui sont affichés à l'entrée du self dans un menu. • L'origine des viandes est exclusivement Française et/ou Bretonne. • VBF : Viande bovine française, protégée. • AOP : Appellation d'origine protégée. • BBC : Association Bleu Blanc Cœur
Rösti burger	Galette jambon fromage maison	Filet de dinde rôti label rouge	Rougail saucisses	
Poêlée de légumes du sud	Champignons provençale	Sauce forestière	Riz IGP de Camargue pilaf	
	Galette sarrasin petits légumes et fromage	Haricots verts BIO Breton au beurre		
Fromage du jour	Fromage du jour	Fromage du jour	Fromage du jour	
Yaourt nature BIO sucré, local de Riec-sur-Belon	Yaourt nature BIO sucré, local de Riec-sur-Belon	Yaourt nature BIO sucré, local de Riec-sur-Belon	Yaourt nature BIO sucré, local de Riec-sur-Belon	
Liégeois chocolat	Fromage blanc BIO local vanille	Gâteau fondant aux abricots	Tarte aux pommes maison	
Corbeille fruits	Corbeille fruits	Corbeille fruits	Corbeille fruits	

