



Menu

Du 07 au 11 juillet 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			REPAS AUX SAVEURS D'ÉTÉ
	Concombres et maïs vinaigrette		Carottes râpées Vinaigrette agrumes	Salade pastèque, tomate, feta vinaigrette
Nuggets de poulet et ketchup	Hachis à l'égréné de pois et emmental râpé	Limande meunière et citron	Rôti de bœuf LR froid sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)	Steak de colin sauce abricot
Haricots beurre et Riz BIO		Epinards et pommes de terre béchamel	Curvi (Pâtes) BIO et locales	Purée de courgettes
Saint Nectaire AOC		Fromage frais aux fruits BIO		
Fruit de saison local (ECORESPONSABLE)	Purée pomme fraise cassis BIO et cigarettes russes	Banane RUP	Dessert lacté au chocolat	Mister freeze
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	Fourrandise au chocolat Yaourt aromatisé Fruit	Croissant (Boulangier) Lait Compote pomme banane	Moelleux au citron Fromage frais nature et sucre Fruit	Cake à la mangue Lait et sirop de fraise Fruit
Spécialité du chef Viande racée Produits BIO	Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	Pêche responsable Production locale Bleu blanc cœur	Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée Certification environnementale niveau 2 Région Ultra Périphérique



Menu

Du 14 au 18 juillet 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	LE JOUR DU		REPAS "COMME AU SNACK"	
		Tomate vinaigrette, vinaigrette basilic		Melon BIO
	 Riz IGP et base le lobio (ail, oignon, coriandre, haricot rouge, noix, tomate, paprika)	 Sauté de veau LR aux olives	 Hot dog Hot dog de volaille	Accras de morue et citron
		Pommes de terre vapeur et emmental râpé	Pommes rissolées et ketchup	Carottes saveur soleil (ail, oignon, basilic) et Macaronis locales et emmental râpé
	Yaourt aromatisé BIO à la vanille		 Smoothie mangue vanille et brisures d'Oréo	
	Fruit de saison BIO	Coupelle purée de pomme banane BIO et sablés de Retz		 Cake pomme vanille BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Compote pomme abricot	Pain au chocolat (Boulangier) Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette et miel Yaourt nature et sucre Fruit	Barre bretonne Lait Fruit



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Certification environnementale niveau 2
Région Ultra Périphérique

Menu

Du 21 au 25 juillet 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
Concombres BIO vinaigrette échalote		REPAS "GARDEN PARTY" Merguez Salade de pommes de terre des Alpes (miel, moutarde, dés de mimolette et croûtons) Plateau de fromages (brie, bûchette mi-chèvre, emmental) Pastèque BIO	Rillettes de thon et pain de mie	Pastèque et dés d'emmental
Cubes de hoki pané et citron	Bouchées de blé et ketchup		Rôti de bœuf LR froid sauce cocktail	Colin à la brésilienne
Courgettes cubes et riz IGP	Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats		Curvi (Pâtes) BIO et locales	Petits pois à la lyonnaise (oignon, ail, herbes provence)
	Comté AOP		Yaourt nature BIO et sucre	
Flan nappé au caramel	Fruit de saison local (ECORESPONSABLE)			Cake framboise speculoos
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise fraise Yaourt aromatisé Fruit	Croissant Lait Compote pomme cassis	Viennoise aux pépites de chocolat (Boulangier) Fromage frais nature et sucre Jus de pamplemousse	Baguette Fromage frais au sel de Guérande Compote de pomme	Pain de mie et confiture d'abricot Lait Fruit
Spécialité du chef Viande racée Produits BIO	Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	Pêche responsable Production locale Bleu blanc cœur	Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée Certification environnementale niveau 2 Région Ultra Périphérique



Menu

Du 28 juillet au 1er août 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade iceberg et croûtons vinaigrette terroir et dés de mimolette	Tomate BIO vinaigrette		LE JOUR DU  REPAS ESPAGNOL Melon vert et jaune  Tortillas tomate poivrons BIO (œuf, pommes de terre, thym, laurier)  Tomme BIO  Flan vanille et topping au caramel
Poulet rôti LR	Boulettes d'agneau sauce orientale (tomate, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs)	Jambon de Paris LR Jambon de poulet	Pavé de merlu sauce orientale (tomate, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs)	
Carottes Vichy et coquillettes BIO	Julienne de légumes et blé saveur jardin (tomate, ciboulette, échalote)	Purée de pomme de terre	Semoule safranée et Haricots verts	
Fromage frais nature et sucre		Yaourt aromatisé BIO à la vanille local	Camembert BIO	
Mister freeze	Compote de pomme BIO et galette saint michel		Fruit de saison BIO	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Emmental Jus multifruits	Pain aux raisins (Boulangier) Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Compote pomme fraise	Gaufre au sucre Fromage frais aux fruits Fruit	Pompon cacao Lait Compote pomme banane



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Certification environnementale niveau 2
Région Ultra Périphérique

Menu

Du 04 au 08 août 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				REPAS AUX SAVEURS D'ÉTÉ
Concombres BIO vinaigrette			Melon	Terrine de saumon sauce froide basilic
Omelette	Limande meunière et citron	Sauté de porc LR aux pruneaux (pruneaux, cannelle, ail, raisins de corinthe) Emincé de volaille BIO sauce crème	Steak haché de bœuf RAV et ketchup	Ratatouille et riz
Coquillettes locales et emmental râpé	Légumes aïoli (carottes, haricots verts, chou fleur, pommes de terre)	Petits pois saveur soleil et semoule BIO	Purée de brocolis	Fromage blanc et coulis de mirabelles
	Yaourt nature BIO et sucre	Edam BIO		Mr Freeze
Cocktail de fruits au sirop et palets bretons	Fruit de saison local (ECORESPONSABLE)	Banane RUP	Mousse au chocolat	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Moelleux caramel beurre salé Fromage frais nature et sucre Fruit	Baguette Pavé demi-sel Jus d'ananas	Pain au chocolat (Boulangier) Lait Compote de pomme	Fourrandise à la fraise Yaourt aromatisé Fruit	Baguette et confiture de fraise Lait Fruit
Spécialité du chef Viande racée Produits BIO	Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	Pêche responsable Production locale Bleu blanc cœur	Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée Certification environnementale niveau 2 Région Ultra Périphérique



Menu

Du 11 au 15 août 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU		REPAS ITALIEN	
Tomate vinaigrette miel et dés de brebis		Pastèque BIO	Salami et cornichons Roulade de volaille et cornichons	
Colin mariné à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignon, citron vert, ail)	 Dahl de pois cassés et riz IGP (brunoise de carottes jaunes et oranges, pois cassés, cumin, curry, abricots secs, menthe)	Rôti de bœuf LR et mayonnaise	Pizza tomate olives fromage	FERIE
Polenta crémeuse à la carotte		Purée de pomme de terre	Salade verte BIO vinaigrette basilic et dés de brebis	
	Emmental	Crème au chocolat		
Coupelle purée de pomme banane BIO et cigarettes russes	Fruit de saison		Raisin blanc	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Barre bretonne Lait Fruit	Baguette et pâte à tartiner noisette Fromage frais aux fruits Jus de pommes	Croissant (Boulangier) Lait Fruit	Gaufre patissière Yaourt nature sucré Compote pomme fraise	
Spécialité du chef Viande racée Produits BIO	Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	Pêche responsable Production locale Bleu blanc cœur	Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée Certification environnementale niveau 2 Région Ultra Périphérique



Menu

Du 18 au 22 août 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU		REPAS "SO BRITISH"
Pastèque et dés de brebis		Carottes râpées vinaigrette	Melon jaune BIO	Salade verte BIO et cheddar vinaigrette
Penne sauce fromagère au jambon (haricots blancs, fromage frais ail et fines herbes, sauce tomate, herbes de Provence) Penne sauce fromagère à la dinde	Médaillon de cabillaud sauce aïoli	Hachis à l'égréné de pois et emmental râpé	Rôti de porc LR sauce piccalilli (mayonnaise cornichon papriké crème carotte) Rôti de veau farci aux olives	Fish & Chips sauce blanche (fromage blanc, ciboulette, mayonnaise, citron, poivre)
	Petits pois et Riz BIO		Courgettes rondelles et blé BIO	Pommes smiles
Yaourt aromatisé	Cantal AOP		Fromage frais aux fruits BIO	Pudding aux raisins
	Banane RUP	Flan nappé caramel		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pompon cacao Lait Compote de pomme	Fourrandise au citron Fromage frais nature et sucre Jus multifruits	Pain au chocolat (Boulangier) Lait Fruit	Baguette Fraidou Fruit	Barre bretonne et confiture d'abricot Yaourt aromatisé Fruit



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Certification environnementale niveau 2
Région Ultra Périphérique



Menu

Du 25 au 29 août 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU		
Tomates BIO vinaigrette	Salade de coquillettes BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	REPAS MEXICAIN Tortillas et guacamole (purée d'avocat aux épices)		
Emincé de volaille BIO sauce blanquette (oignon, crème, champignons)	Nuggets de volaille et ketchup	Fajitas et base BIO haricots rouges chili et emmental râpé	Jambon de Paris LR Jambon de poulet	Pavé de merlu sauce crème
Boulgour BIO	Haricots vert à l'ail	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpé mayonnaise)	Purée de pommes de terre	Julienne de légumes (carottes, céleri, poireaux) et farfalles locales
	Yaourt aromatisé BIO à la vanille		Saint Nectaire AOC	Fromage nature et sucre
Crème dessert caramel		Milk shake au cacao	Fruit de saison BIO	Mister freeze
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Madeleines longues Fromage frais aux fruits Fruit	Moelleux au citron Lait Compote pomme banane	Pain au lait (Boulangier) Yaourt aromatisé Fruit	Pailloline Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Fruit



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Certification environnementale niveau 2
Région Ultra Périphérique