

MENUS SCOLAIRES ET CENTRES du Lundi 23 Février au Dimanche 1er Mars 2026 - Menu Breton

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		centres de loisirs		
<div>Salade de pomme de terre mayo</div> <div>***</div> <div>Pépites à l'emmental</div> <div> Haricots verts extra fins </div> <div>Crème dessert chocolat</div> <div> Banane</div> <div>***</div>	<div>Sardines à l'huile + beurre</div> <div>Macédoine vinaigrette</div> <div> Chipolatas </div> <div> Lentilles </div> <div> Lentilles + Carottes vichy </div> <div>Edam</div> <div> Kiwi</div>	<div>Betterave vinaigrette</div> <div> Boulettes de bœuf à la tomate </div> <div> Farfalles </div> <div>Yaourt brassé aux fruits mixés</div> <div> Ananas</div> <div>***</div>	<div>Velouté de butternut </div> <div>***</div> <div>  Croziflette</div> <div> Salade verte</div> <div> Gratin de pâtes + salade  </div> <div>Yaourt BIO à la myrtille  </div> <div> Mangue</div>	<div>Crêpe au fromage</div> <div>***</div> <div> Poisson du jour sauce Hollandaise </div> <div> Gratin de chou-fleur béchamel</div> <div> Gratin de chou-fleur béchamel + Riz </div> <div>Mimolette</div> <div>Far Breton</div>

LEGENDE

VÉGÉ

SANS VIANDE NI POISSON

FAIT MAISON

PRODUIT LOCAL

Formule classique

Formule végétarienne

Plat au choix

afnor

Label Rouge

PRODUIT FRAIS

CIRCUIT COURT

NORME AFNOR

LABEL ROUGE

PRODUIT FRAIS

CIRCUIT COURT

VIAND E FRANCAISE

PRODUIT BIO

APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

PECHE DURABLE