



















































MENUS SCOLAIRES ET ACCUEILS DE LOISIRS













Semaine du 01 au 05 Septembre 2025						Semaine du 08 au 12 Septembre 2025				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves BIO à la vinaigrette 	Carottes râpées vinaigrette	Tomates cerises	Salade de pâtes	Salade de laitue aux croûtons	Taboulé BIO 	Feuilleté au fromage	Coupelle de rillettes de thon	Coleslaw sauce cocktail	Salade de tomates et fêta AOP 
Plat	Canellonis au bœuf à la sauce tomate PA : Canellonis ricotta épinards	Omelette nature	Sauté de bœuf aux olives et citron confit PA : filet de poisson aux olives et citron confit 	Filet de poisson au citron 	Cordon bleu PA : Steak fromager	Émincé de dinde au curry PA : Émincé végétal au curry	Jambon blanc* LR PA : Œuf dur mayonnaise 	Raviolis de légumes	Filet de poisson frais à la brunoise de légumes 	Nuggets de blé
Garniture	Salade verte	Pommes de terres sautées	Semoule BIO 	Gratin de duo de courgette	Poêlée de légumes grillés	Épinards gratinés	Haricots verts persillés		Blé au beurre	Ratatouille et Riz
Produit laitier	Compote individuelle BIO 	Fromage	Fromage BIO 	Yaourt aux fruits BIO 	Yaourt nature au sucre de canne BIO 	Liégeois au chocolat	Petits suisses naturels sucrés	Fromage	Fromage AOP 	Flan pâtissier
Dessert		Fruit de saison BIO 	Fruit de saison				Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Compote BIO 	
Goûter			Lait chocolaté & Marbré au chocolat				Fruit de saison Madeleine			
Les Labels Qualité	Agriculture biologique 	Label rouge 	Haute valeur environnementale 	Bleu blanc cœur 	Indication Géographique Protégée 	Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée 	Pêche Durable  	Commerce équitable 	spécialité traditionnelle garantie 	

MENUS SCOLAIRES ET ACCUEILS DE LOISIRS

Semaine du 15 au 19 Septembre 2025						Semaine du 22 au 26 Septembre 2025				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi MENU BRETON	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de tomates et mozzarella	 Concombre BIO vinaigrette en rondelles	Salade de pâtes tricolores, surimi et mayonnaise	 Salade Bretonne	Carottes râpées BIO 	Rillettes de porc* et cornichons PA : rillettes de thon	Salade de laitue et miettes de surimi	Avocat vinaigrette	Œufs mimosa BIO 	Macédoine de légumes, pomme de terre et mayonnaise
Plat	Risotto aux champignons	 Poulet rôti PA : poisson grillé	Poisson meunière	Galette Bretonne* PA : galette pomme de terre et emmental	Tajine de bœuf au miel et aux abricots PA : tajine de poisson au miel et abricots	 Filet de poisson frais à la Bordelaise	Chipolatas* PA : Omelette nature	Axoa de veau PA : Axoa végétarien	Risetti de pâtes à l'italienne	Émincé de dinde au jus PA : Filet de poisson sauce hollandaise
Garniture		Pommes Sourires & ketchup local de Blanquefort	Carottes Vichy	Salade verte	Semoule		Jardinière de légumes	Écrasé de pomme de terre		Riz BIO 
Produit laitier	Crème au chocolat BIO 	Fromage	 Fromage blanc maison au coulis de fruits	 Crêpe au sucre	Fromage BIO 	Tarte au citron meringuée	Fromage	Yaourt aux fruits	Fromage	Fromage
Dessert		Fruit de saison BIO 			Fruit de saison		Fruit de saison		Fruit de saison BIO 	Fruit de saison
Goûter			Fruit de saison & Pain au lait et barre de chocolat					Fruit de saison & Bâtonnets et fromage fondu		
Les Labels Qualité	Agriculture biologique 	Label rouge 	Haute valeur environnementale 	Bleu Blanc Cœur 	Indication Géographique Protégée 	Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée 	Pêche Durable 	Commerce équitable 	spécialité traditionnelle garantie 	

MENUS SCOLAIRES ET ACCUEILS DE LOISIRS

Semaine du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées BIO 	Salade de laitue aux croûtons	Feuilleté au fromage	Concombre BIO à la crème 	Betteraves et dés de fêta AOP 
Plat	Émincé de poulet au cajun PA : filet de poisson au cajun	Omelette au fromage	 Rôti de bœuf LR PA : Galette de boulghour	 Parmentier de cabillaud à la patate douce et aux carottes	Porc au caramel* PA : poisson frais au lait de coco
Garniture	Pâtes BIO 	Pomme de terre sautées	Gratin de brocolis		Riz Basmati
Produit laitier	Fromage	Petits-suisses aux fruits BIO	Flan vanille nappé caramel	Fromage	Compote Locale de Blanquefort et Biscuit
Dessert	Fruit de saison			Fruit de saison BIO 	
Goûter			Fruit de saison & Quatre Quart & Lait nature		
Les Labels Qualité	Agriculture biologique 	Label rouge 	Haute valeur Environnementale 	Bleu Blanc Cœur 	Indication Géographique Protégée 