



du 1 au 4
septembre 2026

LUNDI

Profitez de ce
dernier jour
de
vacances



JEUDI

Salade de blé Poêlée
de légumes du soleil
Coquillettes Emmental râpé
Fruit

MARDI

Melon Rizotto de volaille
et chorizo
Entremet à la vanille

VENDREDI

Salade de tomates
au basilic
Poisson frais grillé
Pommes de terre au four
Yaourt



du 7 au 11
septembre 2026

LUNDI

Pastèque
Sauté de bœuf Boulgour
Camembert
Fruit

JEUDI

Carottes râpées à la
mimolette
Roti de porc
Compote de pommes
Fruit

MARDI

Concombre au fromage frais
Curry de légumes
et pois chiche
Riz pilaf
Crème dessert

VENDREDI

Melon
Poisson frais Ratatouille
Quinoa
Fromage blanc aux fruits





du 14 au 18
septembre 2026

LUNDI

Salade de tomates
Emincé de dinde aux
champignons Haricots beurre
Semoule au lait

JEUDI

Melon Poisson frais
à la sauce moutarde
Céréales
Entremet au chocolat

MARDI

Taboulé
Pizza aux légumes
et mozzarella
Salade verte
Fruit

VENDREDI

Célieri sauce tartare
Hachi parmentier
Fruit



du 21 au 25
septembre 2026

LUNDI

Concombres aux fines herbes
Sauté de veau Flageolets
Tomme
Fruit

JEUDI

Salade de pommes
de terre au comté
Ratatouille Semoule
Gâteau aux pommes

MARDI

Pastèque
Cassolette de poisson frais
aux légumes
Tortis
Yaourt

VENDREDI

Tomates à la mozzarella
Sauté de porc
Pommes frites
Fruit



du 28 septembre au
2 octobre 2026

LUNDI

Betteraves aux pommes
Tarte à l'oignon et emmental
Salade verte
Riz au lait

JEUDI

Rosette
Poisson frais au beurre blanc
Jardinière de légumes
Crème dessert

MARDI

Melon
Spaghettis à la bolognaise
Parmesan
Fruit

VENDREDI

Carottes râpées
Escalope de poulet
à la crème Lentilles
Vache qui rit
Fruit



du 5 au 9
octobre 2026

LUNDI

Taboulé
Sauté de porc au bleu
Haricots verts
Fruit

JEUDI

Friand au fromage
Poisson frais
à la crème de courge
Riz pilaf
Compote de pommes

MARDI

Céleri rémoulade
Bœuf au curry
Pommes vapeur
Fromage blanc

VENDREDI

Velouté de lentilles corail
Galette de blé noir garnie
Salade verte
Crêpe au miel



du 13 au 16
octobre 2026

LUNDI

Concombres
Blanquette de volaille
Haricots blancs
Emmental
Fruit

JEUDI

Carottes râpées
Tempura de colin
Pommes frites
Entremet au praliné

MARDI

Salade de blé
Quiche au chèvre
et butternut
Salade d'automne Fruit

VENDREDI

Velouté de potimarron
Rougail à la saucisse fumée
Choux à la crème

Bon appétit

■ LES VIANDES SERVIES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

■ Légumes de saison : FERME DU ROHA - PLOURHAN 

■ Pommes de terre, courges, choux : FERME FLEURY - PLOURHAN 

■ Pommes et poires : VERGER SAINT MAURICE - PLOURHAN

■ Viande (bœuf, veau, porc et charcuterie) : BOUCHERIE DOYET - PLOURHAN

■ Crêpes et galettes : GWEN CREPES - PLOURHAN

Pain : ATELIER DES DELICES - PLOURHAN

Poissons frais : LOUIS ET GEORGES MARÉE - SAINT-QUAY-PORTRIEUX

Fruits, légumes de saison : BOURGUIGNON - TRÉMUSON

Yaourt et crème dessert : FERME TYLIPOUS - MOUSTERU 

Sorbet et glace artisanales au lait: JAMPI - BOHARS

Produits laitiers, œufs  et fromages labellisés : SOVEFRAIS-PLOUDANIEL