



Semaine du 1^{er} au 5 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<div>Bonne rentrée!</div> <div>Duo melon/pastèque</div> <div>Bolognaises de bœuf et emmental râpé</div> <div>Torsades</div> <div>Yaourt aromatisé à la fraise Ker Ar Beleg</div>	<div>Rôti de dinde à l'estragon</div> <div>Lentilles vertes</div> <div>Carré</div> <div>Saint Nectaire</div> <div>Pomme</div> <div>Poire</div>	<div>Sauté d'agneau, sauce bobotte (fruits secs et épices)</div> <div>Semoule semi-complète</div> <div>Comté</div> <div>Raisin noir</div>	<div>Tomates</div> <div>Concombre</div> <div>Dahl de lentilles corail (carottes, lait de coco)</div> <div>Riz semi-complet</div> <div>Mirabelles</div>	<div>Salade verte et dés d'emmental</div> <div>Salade verte et dés de mimolette</div> <div>Filet de julienne, sauce citron</div> <div>Sans poisson : omelette</div> <div>Courgettes, sauce colombo</div> <div>Cake nature</div> <div>Cake aux poires</div>
			le jour du végétarien	

Conformément à la réglementation européenne, la liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire éventuellement présents dans les menus est consultable sur l'espace parents.

Semaine du 8 au 12 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<div>Concombre et olives vertes</div> <div>Concombre et olives noires</div> <div>Sauté de bœuf, sauce forestière (champignons, crème)</div> <div>Riz semi-complet</div> <div>Fromage blanc</div> <div>Petits suisses</div>	<div>Betteraves rouges et dés de chèvre</div> <div>Betteraves rouges et dés de mimolette</div> <div>Tajine de pois chiches aux légumes d'été (tomates, courgettes, poivrons)</div> <div>Semoule semi-complète</div> <div>Raisin blanc</div> <div>Raisin noir</div> <div>le jour du végétarien</div>	<div>Salade de coquillettes à la catalane et dés de fêta (olives, tomates, poivrons)</div> <div>Saucisse de porc Henaff</div> <div>Sans porc : merguez</div> <div>Brocolis</div> <div>Prunes vertes</div>	<div>Taboulé</div> <div>Salade de quinoa</div> <div>Gâteau d'œuf, sauce provençale(sauce tomate, herbes de Provence)</div> <div>Haricots verts</div> <div>Yaourt nature Traon Bihan</div> <div>Riz au lait et caramel</div> <div>Riz au lait</div> <div>le jour du végétarien</div>	<div>Tomates et ciboulette</div> <div>Tomates et basilic</div> <div>Filet de lieu noir, sauce nantua (oignon, sauce tomate, crème)</div> <div>Sans poisson : omelette</div> <div>Julienne de légumes (carottes et courgettes)</div> <div>Riz au lait et caramel</div> <div>Riz au lait</div>

Semaine du 15 au 19 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<div>Sauté de porc, sauce marengo (oignon, tomates, champignons)</div> <div>Sans porc : sauté de dinde, sauce marengo</div> <div>Lentilles vertes</div> <div>Brie</div> <div>Saint Nectaire</div> <div>Prunes rouges</div> <div>Prunes vertes</div>	<div>Salade verte et dés de fêta</div> <div>Salade verte et dés d'emmental</div> <div>Dahl de pois cassés (pois cassés, carottes, épices)</div> <div>Riz semi-complet</div> <div>Raisin noir</div> <div>Raisin blanc</div> <div>le jour du végétarien</div>	<div>Tomates</div> <div>Filet de merlu, sauce waterzoï (oignon, carottes, céleri, crème)</div> <div>Sans poisson : steak haché de bœuf</div> <div>Pommes de terre persillées</div> <div>Petits suisses</div>	<div>Salade de pois chiches au cumin</div> <div>Salade de lentilles</div> <div>Omelette aux champignons</div> <div>Ratatouille</div> <div>Yaourt aromatisé au citron Ker Ar Beleg</div> <div>le jour du végétarien</div>	<div>Carottes râpées</div> <div>Concombre</div> <div>Rôti de bœuf, sauce tartare</div> <div>Gratin de brocolis</div> <div>Clafoutis aux myrtilles</div> <div>Far nature</div>

En période opportune, pour les écoles ayant un restaurant élémentaire organisé en self, le jour du service du potage est le mardi, pour les autres écoles : le vendredi.
Pour les entrées, les produits laitiers et les desserts, le 1^{er} choix correspond à celui servi dans les restaurants scolaires en service à table.
Le 2nd choix est proposé dans les restaurants élémentaires organisés en self.

Semaine du 22 au 26 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<div>Filet de lieu noir, sauce duglère (oignons, sauce tomate, crème)</div> <div>Sans poisson : Omelette</div> <div>Boulgour</div> <div>Pont L'Evêque</div> <div>Brie</div> <div>Prunes vertes</div> <div>Prunes rouges</div>	<div>Concombre et dés de mimolette</div> <div>Concombre et dés de chèvre</div> <div>Rôti de porc, sauce curry</div> <div>Sans porc : rôti de dinde, sauce curry</div> <div>Purée de pommes de terre et brocolis</div> <div>Yaourt aromatisé à la vanille La ferme des petits Korrigans</div>	<div>Blanquette de veau</div> <div>Pennes semi-complètes</div> <div>Camembert</div> <div>Tarte au flan à l'orange</div>	<div>Tomates et mozzarella</div> <div>Tomates et dés de fêta</div> <div>Chili sin carne (haricots rouges, tomates et épices chili)</div> <div>Riz semi-complet</div> <div>Purée de pommes à la rhubarbe</div> <div>Purée de pommes</div> <div>le jour du végétarien</div>	<div>menu des enfants</div> <div>choisi par les enfants de l'Ecole de Quéliverzan</div> <div>Duo Melon/Pastèque</div> <div>Carbonara de volaille et emmental râpé</div> <div>Macaroni semi-complets</div> <div>Donut's au sucre</div>

Semaine du 29 septembre au 3 octobre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<div>Salade de quinoa à la parisienne</div> <div>Taboulé</div> <div>Boeuf bourguignon</div> <div>Carottes</div> <div>Pomme</div> <div>Banane</div>	<div>Carottes râpées</div> <div>Céleri rapé</div> <div>Curry de pois chiches aux aubergines (pois chiches aubergines, chèvre)</div> <div>Penne semi-complètes</div> <div>Yaourt nature Traon Bihan</div> <div>le jour du végétarien</div>	<div>Rôti de dinde aux olives</div> <div>Riz semi-complet</div> <div>Gouda</div> <div>Prunes rouges</div>	<div>Cake épeautre à la carotte et emmental</div> <div>Cake épeautre chèvre épinards</div> <div>Tortilla d'œufs</div> <div>aux pommes de terre et poivrons</div> <div>Raisin noir</div> <div>Raisin blanc</div> <div>le jour du végétarien</div>	<div>Tomates</div> <div>Concombre</div> <div>Filet de julienne à l'oseille</div> <div>Sans poisson : steak haché de bœuf</div> <div>Courgettes à la tomate</div> <div>Semoule au lait et coulis de mûres</div> <div>Semoule au lait</div>

Toutes les viandes bovines crues, piécées ou hachées sont nées, élevées et abattues en France.
Les viandes ovines, porcines et de volaille sont élevées et abattues en France.

Semaine du 6 au 10 octobre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<div>Sauté de porc, sauce dijonnaise (crème, moutarde)</div> <div>Sans porc : Sauté de dinde, sauce dijonnaise</div> <div>Lentilles vertes</div> <div>Camembert</div> <div>Tomme</div> <div>Pomme</div> <div>Banane</div>	<div>Concombre et dés de mimolette</div> <div>Concombre et dés de feta</div> <div>Moussaka de boeuf (aubergines, tomates)</div> <div>Boulgour</div> <div>Poire</div> <div>Pomme</div>	<div>Taboulé et dés de chèvre</div> <div>Filet de julienne au basilic</div> <div>Sans poisson : omelette</div> <div>Haricots verts</div> <div>Raisin blanc</div>	<div>Salade verte et maïs</div> <div>Salade verte et betteraves rouges</div> <div>Dahl de lentilles corail (lentilles corail, lait de coco, curry)</div> <div>Riz semi-complet</div> <div>Yaourt aromatisé au citron Ker Ar Beleg</div> <div>le jour du végétarien</div>	<div>menu des enfants</div> <div>choisi par les enfants de l'Ecole de Petit Paris</div> <div>Tomates et mozzarella</div> <div>Nuggets de volaille et sauce ketchup maison</div> <div>Penne semi-complètes</div> <div>Gâteau au chocolat</div>

Semaine du 13 au 17 octobre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<div>Le Nord</div> <div>Betteraves rouges et vinaigrette à la chicorée</div> <div>Carbonnade flamande (oignon, carottes, pain d'épices)</div> <div>Macaroni semi-complets</div> <div>Fromage blanc et spéculoos</div>	<div>Les outre Mers</div> <div>Concombre, vinaigrette coco-citron vert et dés de chèvre</div> <div>Rougail végétarien aux lentilles vertes</div> <div>Riz semi-complet</div> <div>Ananas</div> <div>le jour du végétarien</div>	<div>L'Auvergne-Rhône-Alpes</div> <div>Rôti de dinde à l'estragon</div> <div>Pommes de terre façon truffade</div> <div>Cantal</div> <div>Poire</div>	<div>La Provence-Alpes-Côtes-d'Azur</div> <div>Salade de boulgour, façon niçoise (tomates, concombre, olives)</div> <div>Omelette</div> <div>Ratatouille</div> <div>Yaourt brassé à l'abricot Ker Ar Beleg</div> <div>le jour du végétarien</div>	<div>La Bretagne</div> <div>Carottes râpées et vinaigrette à l'échalote</div> <div>Filet de lieu noir, sauce armoricaine</div> <div>Sans poisson : steak haché de bœuf</div> <div>Gratin de chou fleur</div> <div>Far au sarrasin</div>