



Écoles publiques brestoises

Les menus de vos enfants

du 2 septembre au 18 octobre 2024

@ Restauration-scolaire@mairie-brest.fr

© Damien Goret/Brest métropole

Le déploiement d'une restauration scolaire durable

Depuis de nombreuses années, la Ville de Brest porte une attention particulière sur l'accès à une alimentation saine, accessible et durable pour tous les enfants. Le choix des aliments est important mais aussi tout le processus pour confectionner les repas servis dans les restaurants scolaires : les élus et les professionnels (techniciens, le délégataire et les partenaires) remettent en question ainsi en continu les pratiques dans les domaines de l'approvisionnement, des techniques de cuisson, de conditionnement, de transport, de préparation et de service.

La Cuisine, outil de travail appartenant à la Ville, a toujours utilisé l'inox pour la cuisson des recettes mijotées. Désormais, après la suppression des vaisselles de service et de table en 2020, la Ville développe cette politique en mettant en œuvre les bacs gastronomiques inox pour le conditionnement, le transport, la réchauffe et le service des repas dans les offices. Après les centres de loisirs qui ont initié le déploiement en décembre dernier, 9 écoles pilotes ont expérimenté les bacs inox au printemps. Enfin, toutes les autres écoles leur emboîteront le pas dès septembre en utilisant les bacs inox pour les composantes froides puis au retour des vacances d'automne pour les composantes chaudes afin de respecter la législation : suppression au plus tard au 1er janvier 2025 des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffage et de service en plastique.

Diazezañ ur pretierezh-skol padus

Meur a vloaz zo e ra Ti-kêr Brest diouzh ma vefe roet boued yac'h, aes da gavout ha gounezet gant skiant-vat d'an holl vugale. Ar seurtoù boued a zibaber zo talvoudus, kement hag ar mod ma vez keginet ar predoù servijet er pretioù-skol : an dilennidi hag an dud a vicher (an deknikourien, ar stal karget da fardañ ar predoù hag ar gevelerien) ne baouezont ket da adwelet an doareoù-ober war dachenn ar pourveziñ, an teknikoù poazhañ, ar pakata, an treuzdougen, an aozañ hag ar servij.

Er Gegin, a zo un ostilh labour perc'hennet gant an Ti-kêr, ez eus bet implijet an inoks a-viskoazh evit prientiñ meuzioù mitonet. Abaoe 2020 eo difennet implijout al listri-servij hag al listri-taol, diwar neuze e ra an Ti-kêr, kement ha mont pelloc'h gant ar politikerezh-se, gant bailhoù inoks diouzh ar reoladoù evit pakata, treuzdougen, adtommañ ha servijout ar predoù er c'heginioù. Roet e oa bet lañs d'an implij-se e miz Kerzu er c'hreizennoù-dudi, hag abaoe an nevezamzer ez amprouer implij ar bailhoù inoks e 9 skol stur. Hag an holl skolioù all a raio en hevelep doare adalek miz Gwengolo, gant bailhoù inoks evit ar boued yen, hag evit ar boued tomm goude vakañsoù an diskar-amzer, evit doujañ d'al lezennoù : adalek ar 1añ a viz Genver 2025, d'an diwezhatañ, e vo difennet implijout endalc'herioù boued plastik evit poazhañ, adtommañ ha servijout

Emilie Kuchel,

Adjointe au Maire Politique éducative locale / Eilmaerez Politikerezh deskadurezh lec'hel

50KT.

PORTES
OUVERTES

INSCRIPTION OBLIGATOIRE SUR **BREST.FR**

CUISINE
DE BREST

Visite et rencontre avec des spécialistes
de la restauration collective et de la nutrition
• 9h30 / 12h30

GRATUIT 270, RUE DU VERN - 29200 BREST

4 MESNOS

A VALY HIR

Le repas du
vendredi 13 septembre

a été choisi par les enfants
de l'école de Jean de la
Fontaine

Kebab de volaille
Sauce aioli maison
Pomme de terre Smiley
Milk-shake vanille

Menu de l'école
Jean de la fontaine

Entrée:
Salade verte et
Tomates bio

Plat:
Kebab de
volaille

Accompagnement:
Pomme de terre Smiley

Dessert:
Milk-shake bio à
la vanille

Repas du 13/09/24

Bon appétit

Commission des menus

Composée de 17 membres (usagers, élus, agents, partenaires et professionnels de la cuisine), la commission menus permet d'échanger et de développer les pratiques pour l'amélioration des repas. Nous invitons les parents à s'investir dans cette commission et à nous rejoindre fin septembre à raison d'un mardi après-midi par mois. Vous pouvez nous contacter par mail : restauration-scolaire@mairie-brest.fr

Le repas du
vendredi 11 octobre

a été choisi par les enfants
de l'école de Kerbernard

Tomates
Carbonara de volaille et emmental râpé
Macaroni semi-complet
Beignet au chocolat

Semaine du 2 au 6 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bonne rentrée! Duo Melon/Pastèque  Bolognaise de boeuf et emmental râpé  Spirales semi-complètes  Yaourt nature BIO Trahon Bihan  	Filet de julienne, sauce aurore (ail, légumes, sauce tomate et crème)  Sans poisson : Omelette  Semoule semi-complète  Coulommiers Tomme  Prunes rouges  Prunes vertes 	Sauté de veau sauce dijonnaise  Lentilles vertes  Pont l'évêque AOP  Mirabelles 	Carottes râpées et dés d'emmental  Concombre et dés d'emmental  Dahl de pois cassés  Riz semi-complet  Purée pommes et vanille   Purée pommes et cannelle   le jour du végétarien	Salade verte au maïs  Salade verte aux haricots rouges  Poulet au jus  Pommes de terre rissolées  Yaourt aromatisé au citron Ker Ar Beleg  

Semaine du 9 au 13 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque  Melon jaune  Sauté de boeuf, sauce marengo (champignons, tomates)  Boulgour  Fromage blanc  Petits suisses 	Concombre  Carottes râpées  Curry de pois chiches aux aubergines  Pennes semi-complètes  Yaourt aromatisé à la vanille La ferme des petits Korrigans  	Filet de lieu noir, sauce nantua (oignons, concentré de tomate, crème)  Sans poisson : Steak haché de boeuf  Riz semi-complet  Tomme  Prunes 	Taboulé  Salade de quinoa  Tortilla d'oeufs et de pommes de terre aux poivrons  Salade verte  Mirabelles le jour du végétarien	 choisi par les enfants de l'École de Jean de La Fontaine Kebab de volaille (pain kebab local, émincé de dinde et épices kebab, salade, tomate)  Sauce aioli maison  Pommes de terre Smiley Milk-shake à la vanille  

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 16 au 20 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de boulgour à l'orientale et dés d'emmental  Salade de spirales à l'orientale et dés d'emmental  Sauté de boeuf, sauce forestière (champignons, crème)  Haricots verts  Prunes vertes  Prunes rouges 	Melon charentais  Pastèque  Gâteau d'oeufs, sauce lentilles corail  Pommes de terre rissolées  Pêche  Nectarine  le jour du végétarien	Rôti de dinde au curry  Macaroni semi-complet  Saint Nectaire  Pomme 	Salade coleslaw  Céleri  Mijoté de haricots blancs à la tomate  Riz semi-complet  Yaourt nature  Fromage blanc  le jour du végétarien	Radis et fromage frais ail et fines herbes   Radis et fromage frais nature   Filet de merlu au fumet de poisson  Sans poisson: Omelette  Courgettes épicées (épices colombo)  Far au sarrasin   Far au sarrasin aux pruneaux  

Semaine du 23 au 27 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tajine d'agneau à l'orientale (tomates, oignons, fruits secs et épices)  Semoule semi-complète  Brie  Camembert  Prunes rouges  Prunes vertes 	Concombre  Tomates  Rôti de porc au jus  Sans porc : Rôti de dinde au jus  Purée de pommes de terre et d'épinards  Yaourt nature Traon Bihan  	Houmous de lentilles corail et dés de fêta  Saucisse de porc Henaff   Sans porc : Saucisse de volaille  Petits pois et carottes  Cake à l'ananas 	Cake aux courgettes et emmental  Cake épeautre, carottes et emmental  Jambalaya de haricots rouges et légumes (carottes, navet, céleri, tomates et épices)  Riz semi-complet  Raisin blanc  Raisin noir  le jour du végétarien	Salade verte et dés de fêta  Salade verte et dés de chèvre  Filet de julienne, sauce vierge (ail, échalotes, tomates, jus de citron)  Sans poisson: Omelette  Brocolis  Polenta à la vanille   Polenta à la mangue  

Pour les écoles ayant un restaurant élémentaire organisé en self, le jour du service du potage est le vendredi, pour les autres écoles : le mardi.
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 30 septembre au 4 octobre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de porc au basilic  Sans porc : Sauté de dinde au basilic  Macaroni semi-complet  Cantal  Comté  Raisin noir  Raisin blanc 	Tomates et mozzarella  Concombre et mozzarella  Dahl de lentilles corail  Riz semi-complet  Prunes vertes  Prunes rouges  le jour du végétarien	Salade de pommes de terre à l'échalote et ciboulette  Filet de merlu à l'oseille  Sans poisson : Steak haché  Haricots verts  Petits suisses 	Salade de coquillettes au pesto vert  Salade de coquillettes au pesto rouge  Omelette aux oignons  Ratatouille  Yaourt aromatisé à la fraise Ker Ar Beleg   le jour du végétarien	Salade verte et dés de chèvre  Salade verte et dés de fêta  Rôti de boeuf, sauce aioli   Carottes  Cake aux pépites de chocolat   Cake à la vanille  

Semaine du 7 au 11 octobre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de julienne, sauce ciboulette  Sans poisson : Steak haché de boeuf  Spirales semi-complètes  Saint Nectaire  Saint Paulin  Raisin noir  Pomme 	Radis et fromage frais nature  Radis et fromage frais ail et fines herbes  Sauté de porc, sauce rougail   Sans porc : Sauté de dinde LR sauce rougail  Lentilles vertes  Yaourt nature Traon Bihan  	Rôti de veau, sauce charcutière  Petits pois  Brie  Tarte à l'orange   le jour du végétarien	Carottes râpées et dés d'emmental  Céleri et dés d'emmental  Colombo de pois chiches (pois chiches, julienne de carotte, céleri, courgette)  Riz semi-complet  Purée pomme poire   Purée pomme   le jour du végétarien	 choisi par les enfants de l'École Kerbernard Tomates  Carbonara de volaille et emmental râpé Macaroni semi-complet  Beignet au chocolat

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 14 au 18 octobre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tous fous du goût : Escale Automnale Carottes râpées vinaigrette au sirop d'érable  Rôti de boeuf, sauce au bleu  Pennes semi-complètes  Fromage blanc et crème de marron 	Betteraves rouges, sauce fines herbes  Chili sin carne (haricots rouges, maïs et sauce chili) Riz semi-complet  Kaki  le jour du végétarien	Rôti de dinde, sauce au miel  Boulgour et sarrasin  Cantal  Poire 	Salade verte et graines de courge  Gâteau d'oeufs, sauce forestière  Haricots verts  Semoule au lait à la cannelle   le jour du végétarien	Panais râpé, sauce curry  Filet de lieu noir, sauce carottes et spéculos  Sans poisson : Steak haché  Purée de potimarron  Yaourt aromatisé à la myrtille La ferme des petits Korrigans  

AUTOMNE													
LÉGUMES	Artichaut	Betterave	Blette	Brocolis	Butternut	Carotte	Céleri rave	Champignon	Chou blanc				
	Chou de Bruxelles	Chou fleur	Chou rouge	Courgette	Épinards	Fenouil	Navet	Panais	Poireau	Potimarron			
	Potiron	Radis Blue meat	Radis Red meat	Radis rose	Salade verte	Salsifi	Tomate						
FRUITS	Châtaigne	Citron	Clémentine	Coing	Kaki	Nashi	Orange	Poire	Pomme	Prune	Raisin blanc et noir		