



Des repas
bons et équilibrés
pour bien grandir
chaque jour

Semaine

du 14 au 18 septembre 2026

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Menu végétarien



Menus du Service à table (SAT)

- Carottes râpées au citron (10)
- Paëlla
- Riz de Camargue
- Yaourt aux fraises de Kerdestan (7)
- Pain (1)

- Pastèque
- Omelette au fromage (3) (7)
- Haricots verts et pommes de terre
- Brownie (1) (3)
- Pain (1)

- Melon
- Émincé de boeuf au paprika (7) (12)
(viande bovine française)
- Tortis (1)
- Fromage blanc de Kerguillet au coulis de fruits (7)
- Pain (1)

- Feuilleté maraîcher bio (1)
- Filet de poisson, sauce hollandaise (3) (4) (7)
- Céréales gourmandes bio (1) (6), poêlée de légumes de saison
- Fromage à la coupe (7)
- Prune
- Pain (1)



Menus du Self

- Taboulé à la menthe (3) (10) (12)
Carottes râpées au citron (10)
- Paëlla
- Riz de Camargue
- Fromage (7)
- Corbeille de fruits
Yaourt aux fraises de Kerdestan (7)
Crème dessert à la vanille (7)
- Pain (1)

- Feuilleté maraîcher bio (1)
Pastèque
- Omelette au fromage (3) (7)
- Haricots verts et pommes de terre
- Fromage (7)
- Corbeille de fruits
Compote de pommes bio (7)
Fromage blanc de Kerguillet au coulis de fruits (7)
- Pain (1)

- Salade de laitue fromagère (7) (10)
Melon
- Émincé de boeuf au paprika (7) (12)
(viande bovine française)
- Tortis (1)
- Fromage (7)
- Corbeille de fruits
Brownie (1) (3)
Yaourt nature sucré (7)
- Pain (1)

- Salade piémontaise (3) (10) (12)
Concombres vinaigrette (10)
- Filet de poisson, sauce hollandaise (3) (4) (7)
- Céréales gourmandes bio (1) (6), poêlée de légumes de saison
- Fromage (7)
- Corbeille de fruits
Banane au chocolat (7)
Liégeois au caramel (7)
- Pain (1)

Liste des principaux allergènes entrant dans la composition des repas : (1) gluten - (2) crustacé - (3) œuf - (4) poisson - (5) arachide - (6) soja - (7) lait - (8) fruits à coque - (9) céleri - (10) moutarde - (11) graines de sésame - (12) sulfites - (13) lupin - (14) mollusques.