



Menus du : lundi 1er juin au vendredi 03 juillet 2026

JOURS	ENTREES	PLATS	LAITAGES	DESSERTS	
Lundi 01	Taboulé	Chipolatas / petits pois	Fromage	Cocktail de fruits	
Mardi 02	Salade de concombres *	Omelette au fromage / salade verte	Crème au chocolat		
 plat végétarien					
Jeudi 04	Salade de tomates / maïs *	Sauté de dinde / champignons / pâtes	Fruit		
Vendredi 05	Pâté de campagne	Filet de colin / ratatouille	Fromage blanc		
Lundi 08	Salade de surimi *	Croque-monsieur */ salade verte	Compote pommes-fraises		
Mardi 09	Betteraves rouges *	Lasagnes aux légumes	Entremet vanille		
 plat végétarien					
Jeudi 11	Carottes râpées *	Filet de poulet / frites	Glace		
Vendredi 12	Œuf mayonnaise *	Nuggets de poisson / flageolets / riz	Fromage blanc		
Lundi 15	Salade de tomates *	Raviolis / gruyère	Tarte aux pommes *		
Mardi 16	Melon	Gratin dauphinois */ salade verte	Fruit		
 plat végétarien					
Jeudi 18	Betteraves rouges *	Steak haché sauce tomate / pâtes	Compote pommes-fraises		
Vendredi 19	Macédoine de légumes	Filet de poisson sauce hollandaise / semoule de couscous	Crème chocolat		
Lundi 22	Salade de tomates *	Jambon / flageolets	Glace		
Mardi 23	Salade de concombres *	Chausson tomate-mozzarella / mélange haricots verts / haricots beurre	Fruit		
 plat végétarien					
Jeudi 25	Melon	Filet de poulet à la crème / pâtes	Entremet chocolat		
Vendredi 26	Pâté de campagne	Poisson pané / riz	Fromage	Fruit	
Lundi 29	Salade de tomates *	Spaghettis bolognaise / gruyère	Compote		
Mardi 30	Salade de riz au thon *	Omelette */ petits pois-carottes	Fromage blanc		
 plat végétarien					
Jeudi 02 juillet	Carottes râpées *	Aiguillettes de volaille à la crème / pâtes	Entremet vanille		
Vendredi 03 juillet	Pique-nique Saucisson / pâté de foie / jambon / cornichons / salade composées (piémontaise, taboulé) / chips En self-service		Glace		
					

Sous réserve de livraison, ces menus sont susceptibles de modification, les viandes sont garanties d'origine C.E. ou française. bio

Fruits et légumes : Ô Potager du Guindy – Quemperven
 Pommes de terre : Les Séductrices – Kermaria-Sulard
 Porc : SARL Henriette – Minihy-Tréguier
 Œufs bio ou plein air
 Bœuf : Viande Bovine Française Bio (en majorité)
 Poulet / Dinde : origine française
 Poisson : en majorité MSC
 Conserves de légumes certification CE2 ou HVE

Pâtes : BIO
 Semoule de couscous : BIO
 Lentilles : AOP
 Plats faits maison : *

La certification environnementale niveau 2 (CE2)

Le niveau CE2 est un réel certificat sur les produits issus des exploitations et correspond à un engagement en termes de moyens mis en œuvre. Pour l'acheteur et le consommateur, cela signifie que l'on retrouve des produits certifiés CE2 à l'achat qui attestent de l'adoption de techniques à faible impact environnemental sur les exploitations dont sont issus les produits.

La certification haute valeur environnementale pour l'agriculture (HVE)

Le niveau HVE assure d'un niveau d'excellence du dispositif sur les exploitations avec un très faible recours aux produits phytosanitaires ainsi qu'un haut niveau de biodiversité.