



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 30 JUIN AU 04 JUILLET 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Pastèque</p> 	 <p>Carottes râpées</p> 	 <p>Salade estivale (tomate, pastèque, mozzarella)</p> 	 <p>Melon en quartier</p> 	 <p>Concombre et dés de tomates</p> 
  <p>Haut de cuisse de poulet</p> 	 <p>Filet de poisson en sauce</p> 	 <p>Saucisse du blavet</p>  	  <p>Quesadillas au Bœuf</p> 	   <p>Cordon bleu de volaille</p>
 <p>Poêlée de légumes breton</p> 	 <p>Coquillettes</p>  	 <p>Petits pois carottes</p>   	 <p>Pommes allumettes</p>  	 <p>Macaroni aux légumes</p>  
<p>////////////////////</p>	<p>Fromage</p>	<p>////////////////////</p>	<p>////////////////////</p>	<p>////////////////////</p>
 <p>Liégeois vanille</p>	<p>Glace à l'eau</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote de pomme/banane</p>	 <p>Pot de glace au lait</p> 

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten 	mollusques 	œufs 	arachides 
sulfites 	lupin 	céleri 	sésame 
poisson 	moutarde 	soja 	fruits à coques 
crustacés 	lait 		Produit brut 

- FAIT MAISON 
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 
- VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE 
- FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT 

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	35
Glucides	57
dont sucres	25
Lipides	31

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.