



Menus du 9 au 15 mars 2026

Midi	Jour	Soir
Potage ou rillettes Bœuf mironton Salsifis Fromage Yaourt ker ronan framboise	Lundi 9	Potage Cassolette de moules/riz ou maïzena Fruit
Potage ou pamplemousse Saucisse Purée Fromage Poire au chocolat	Mardi 10	Potage Flan de courgettes au chèvre ou semoule de blé Yaourt
Potage ou salade panachée Sauté de dinde zingara Chou-fleur Fromage Crème brûlée	Mercredi 11	Potage Crêpe de froment ou semoule de riz Fruit
Potage poireau/PDT ou poireau vinaigrette Couscous Légumes/semoule Fromage Fruit	Jeudi 12	Potage Galette butternut/mozzarella ou maïzena Petits suisses aux fruits
Potage ou salade jonathan Poisson sauce dugléré Poêlée celtique Fromage Far breton	Vendredi 13	Potage Omelette parmentière/salade ou semoule de blé Fruit
Potage ou salade béarn Petit salé aux lentilles Fromage Fruit	Samedi 14	Potage Surimi/macédoine ou semoule de riz Compote pomme/abricot
Entrée Cuisse de canard confite Pomme de terre sarladaises Salade /fromage Pâtisserie	Dimanche 15	Potage Tarte de légumes/salade ou maïzena Liégeois café

Menu réalisé par une diététicienne dans le respect du Diagramme des Fréquences et du GEMRCN.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires.

Merci de vous rapprocher du responsable de la cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Produits AB : Yaourt nature, VQR, HVE : compote(individuelle), pâtes, Local : ker ronan Pêche durable : les poissons

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



Menus du 16 au 22 mars 2026

Midi	Jour	Soir
Potage ou pâté de foie Paupiette de dinde Carottes vichy Fromage Fromage blanc au coulis	Lundi 16	Potage Semoule de blé aux raisins Fruit
Potage ou salade alicia Blanquette de veau Riz pilaf Fromage Entremet pistache	Mardi 17	Potage Courgette farcie ou semoule de riz Cocktail de fruits
Potage ou salade piémontaise Omelette Ratatouille Fromage Fruit	Mercredi 18	Potage Coquille de poisson/salade ou maïzena Yaourt aux fruits
Potage tomate ou salade fromagère Côte de porc poêlée Gratin de brocolis Fromage Profiteroles au chocolat	Jeudi 19	Potage Burger potatoes/salade ou semoule de blé Fruit
Potage ou avocat vinaigrette Poisson frais Purée de patate douce Fromage Pomme cuite au palet breton	Vendredi 20	Potage Œufs forestiers ou semoule de riz Yaourt
Potage ou cœurs de palmiers Gardiane de bœuf Légumes Fromage Fruit	Samedi 21	Potage Jambon/haricots beurre ou maïzena Petits suisses sucrés
Entrée Poulet chasseur Gratin dauphinois Salade/fromage Pâtisserie	Dimanche 22	Potage Raviolis /salade ou semoule de blé Fruit

Menu réalisé par une diététicienne dans le respect du Diagramme des Fréquences et du GEMRCN.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires.

Merci de vous rapprocher du responsable de la cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Produits AB : Yaourt nature, VQR, HVE : compote(individuelle), pâtes, Local : ker ronan Pêche durable : les poissons

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