

Au menu cette semaine



LE JOUR DU 

LUNDI | 5-août
Lun

MARDI | 6-août
Meurzh

MERCREDI | 7-août
Merc'her

JEUDI | 8-août
Yaou

VENDREDI | 9-août
Gwener

Salade BIO et dés de chèvre 

Salade BIO et dés de brebis 

Pizza végétarienne BIO 

Flan nappé au caramel

Liégeois à la vanille

Sauté de porc sauce rougail

Sans porc : Sauté de dinde sauce rougail

Courgettes

Fraidou

Beignet au chocolat

Beignet à la framboise

Taboulé BIO 

Houmous de pois chiches

Steak haché

Petits pois BIO 

Yaourt nature sucré

Petits suisses aromatisés

Pique-nique

Sandwich baguette poulet

Chips

Yaourt a boire

Pomme

Pain + eau

Saucisse de volaille

Purée de pommes de terre

Carré

Camembert

Purée pomme abricot (coupelle)

Purée pomme fraise (coupelle)



Production locale



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée


RESTAURATION

Toutes les viandes bovines crues, piées ou hachées sont nées, élevées et abattues en France.
Les viandes ovines, porcines et de volaille sont élevées et abattues en France.

Au menu cette semaine



LUNDI | 12-août
Lun

* * * * *

Boulettes de veau sauce bobotie

* * * * *

Spirales

* * * * *

Mimolette

Emmental

* * * * *

Banane

Pomme

MARDI | 13-août
Meurzh

* * * * *

Pique-nique

* * * * *

Club sandwich poulet et crudités

Chips

Fromage fondu

Bon gâteau au chocolat

Pain + eau

* * * * *

MERCREDI | 14-août
Merc'her

Samossas aux légumes

Nems

* * * * *

Rôti de bœuf et mayonnaise

* * * * *

Petits pois

* * * * *

Fromage blanc et sucre

Yaourt aromatisé

* * * * *

JEUDI | 15-août
Yaou

* * * * *

* * * * *

Férié

* * * * *

* * * * *

VENDREDI | 16-août
Gwener

Melon BIO



Pastèque

* * * * *

Filet de julienne FRAIS sauce vierge



* * * * *

Ratatouille BIO



* * * * *

* * * * *

Mousse au chocolat

Crème dessert à la vanille



Production locale



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée

Toutes les viandes bovines crues, piées ou hachées sont nées, élevées et abattues en France.
Les viandes ovines, porcines et de volaille sont élevées et abattues en France.

brestmém'
RESTAURATION

Au menu cette semaine



LE JOUR DU 

LUNDI 19-août
Lun

Betteraves rouges vinaigrette

Macédoine de légumes

* * * * *

Colin sauce brésilienne

* * * * *

Pommes de terre vapeur

* * * * *

Yaourt nature sucré

Petits suisses aromatisés

* * * * *

MARDI 20-août
Meurzh

Pique-nique

* * * * *

Club sandwich poulet et crudités

Chips

Fromage fondu

Bon gâteau au chocolat

Pain + eau

* * * * *

MERCREDI 21-août
Merc'her

Nuggets de poulet et ketchup

* * * * *

* * * * *

Ratatouille

* * * * *

Camembert

Brie

* * * * *

Muffins aux pépites de chocolat

**Gaufre Fantasia
(nappée chocolat)**

JEUDI 22-août
Yaou

Dahl de pois cassé BIO 

* * * * *

* * * * *

Riz BIO semi-complet 

* * * * *

Fraidou

Fromage fondu

* * * * *

Purée pomme fraise (coupelle)

Purée pomme ananas (coupelle)

VENDREDI 23-août
Gwener

Tarte aux légumes

Tarte au fromage

* * * * *

Chipolatas et sauce béarnaise

Sans porc : Merguez et sauce
béarnaise

* * * * *

Haricots verts

* * * * *

Fromage blanc aromatisé

Yaourt nature sucré

* * * * *



Production locale



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée

Toutes les viandes bovines crues, piées ou hachées sont nées, élevées et abattues en France.
Les viandes ovines, porcines et de volaille sont élevées et abattues en France.

brestmém'
RESTAURATION

Au menu cette semaine



LE JOUR DU 

LUNDI | 26-août
Lun

Pastèque

Melon

Œufs durs

Taboulé

Yaourt nature sucré

Petits suisses aromatisés

MARDI | 27-août
Meurzh

Tomates BIO et vinaigrette 

Salade verte et vinaigrette

Couscous

*

Flan vanille

Liégeois au chocolat

MERCREDI | 28-août
Merc'her

Rôti de dinde sauce basilic

Petits pois

Fromage frais ail et fines herbes

Fromage frais nature

Nectarine

Pêche

JEUDI | 29-août
Yaou

Coloin mariné thym et citron

Haricots beurre

Mimolette

Emmental

Tarte aux poires bourdaloue

Tarte aux pommes normande

VENDREDI | 30-août
Gwener

Cheeseburger

Pommes de terre smile

Coulommiers

Bûchette mi-chèvre

Prunes rouges

Prunes jaunes



Production locale



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée

Toutes les viandes bovines crues, piées ou hachées sont nées, élevées et abattues en France.
Les viandes ovines, porcines et de volaille sont élevées et abattues en France.

brestmém'
RESTAURATION