

Au menu cette semaine

LE JOUR DU 

LUNDI | 8-juil.
Lun

Colin meunière et tranche de citron

* * * * *

* * * * *

Riz

* * * * *

Edam

Tomme

* * * * *

Banane

Abricots

MARDI | 9-juil.
Meurzh

Tomates olives et vinaigrette

Concombre et vinaigrette

* * * * *

Œufs durs BIO 

* * * * *

Salade piémontaise BIO 

* * * * *

Yaourt aromatisé

Petits suisses sucrés

* * * * *

MERCREDI | 10-juil.
Merc'her

Steak haché

* * * * *

* * * * *

Petits pois

* * * * *

Gouda

* * * * *

Paris-Brest


Millefeuille

JEUDI | 11-juil.
Yaou

Salade vert et maïs

Salade verte et haricots rouges

* * * * *

Pizza végétarienne BIO 
(pâte à pizza, sauce tomate,
emmental, mimolette et
champignons)

* * * * *

*

* * * * *

* * * * *

Mousse au chocolat

Crème dessert à la vanille

VENDREDI | 12-juil.
Gwener

Nems

Samossas aux légumes

* * * * *

Rôti de dinde à l'orientale

* * * * *

Carottes au cumin

* * * * *

* * * * *

Purée pomme fraise (coupelle)

Purée pomme cassis (coupelle)



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.

Au menu cette semaine



LE JOUR DU 

LUNDI | 15-juil.
Lun

Bolognaises

Spirales semi-complètes BIO 

Fraidou

Fromage fondu

Nectarine

Pêche

MARDI | 16-juil.
Meurzh

Pique-nique

Club sandwich poulet et crudités

Chips

Fromage fondu

Bon gâteau au chocolat

Pain + eau

MERCREDI | 17-juil.
Merc'her

Pastèque

Melon

Rôti de veau au jus

Pommes de terre rissolées

Fromage blanc et sucre

Yaourt aromatisé

JEUDI | 18-juil.
Yaou

Bouchées azukis sauce fromage blanc ail et fines herbes

Riz BIO semi-complet 

Tomme

Comté AOP 

Abricots

Nectarine


VENDREDI | 19-juil.
Gwener

Betteraves rouges et vinaigrette

Macédoine de légumes

Cordon bleu

Ratatouille

Polenta BIO à la mangue 

Polenta BIO 



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 22-juil.
Lun

MARDI 23-juil.
Meurzh

MERCREDI 24-juil.
Merc'her

JEUDI 25-juil.
Yaou

VENDREDI 26-juil.
Gwener

Melon

Pastèque

Chili sin carne BIO 

Riz BIO semi-complet 

Fromage blanc aromatisé

Yaourt nature sucré

Radis et fromage frais nature

Escalope de poulet viennoise et citron

Haricots verts

Gaufre fantasia (chocolat)

Muffin aux pépites de chocolat

Pique-nique

Club au thon

Chips

Gouda

Muffins

Pain + eau

Taboulé

Salade de lentilles

Colin sauce méridionale

Petits pois et carottes

Flan nappé caramel

Liégeois au chocolat

Couscous à l'agneau

*

Crème de brebis

Fraidou

Purée pomme (coupelle)

Purée pomme banane (coupelle)



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 | 29-juil.
Lun

Concombre vinaigrette

Tomate vinaigrette

Emincé de dinde au curry

Coquillettes

Yaourt nature sucré

Petits suisses aromatisés

MARDI | 30-juil.
Meurzh

Pique-nique

Club sandwich poulet et crudités

Chips

Fromage fondu

Bon gâteau au chocolat

Pain + eau

MERCREDI | 31-juil.
Merc'her

Tarte chèvre, tomate, basilic

Tarte aux légumes

Rôti de bœuf et mayonnaise

Ratatouille

Fromage blanc aromatisé

Yaourt nature sucré

JEUDI | 1-août
Yaou

Hachis végétarien de pommes de terre et lentilles vertes BIO



*

Saint Nectaire AOP



Pont l'évêque AOP



Abricots

Nectarine

VENDREDI | 2-août
Gwener

Boulettes de veau au basilic

Semoule

Camembert

Bûchette mi-chèvre

Pot de glace vanille et chocolat



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