

# 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*

\* \* \* \* \*

Couscous à l'agneau

\* \* \* \* \*

\*

\* \* \* \* \*

Crème de brebis

Fraidou

\* \* \* \* \*

Purée pomme (coupelle)

Purée pomme banane (coupelle)

Melon

Pastèque

\* \* \* \* \*

Chili sin carne 

\* \* \* \* \*

Riz  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

\* \* \* \* \*

Salade de lentilles

\* \* \* \* \*

Colin sauce méridionale

\* \* \* \* \*

Petits pois et carottes

\* \* \* \* \*

\* \* \* \* \*

Flan nappé caramel

Liégeois au 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.



# 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