

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

## Menus du lundi 1 au 5 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	JÉUDI	VENDREDI	
<p>- Tomates cerise </p> <p>- Hachis parmentier </p> <p>- salade verte</p> <p>- yaourt de ker ronan</p>	<p>- Taboulé au jambon</p> <p>- poisson sauce chorizo</p> <p>- Gratin de courgettes </p> <p>- compote et biscuit</p>	<p>- Melon</p> <p>- Sauté de dinde au curry </p> <p>- Jardinière de légumes</p> <p>- Gâteau chocolat  et crème anglaise</p>	<p>- oeufs mayonnaise</p> <p>- paupiette de veau</p> <p>- pomme de terre</p> <p>- emmental portion </p> <p>- Raisins blanc</p>	<p> Menu végétarien loi EGalim</p> <p> Fait maison</p> <p> local</p> <p> bio</p> <p> label rouge</p> <p> IGP</p> <p> AOP</p> <p> AOC</p> <p><i>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques</i> <i>Trace : coques, soja, crustacé, céréales</i></p>

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France\*\*Sauf impossibilité d'approvisionnement.

**BRÉHAN**

**Bonne rentrée !**

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

## Menus du lundi 8 au vendredi 12 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- Tomates vinaigrette</p> <p>- brandade du chef 🏠</p> <p>- salade verte</p> <p>- fromage blanc 🍷 /biscuit</p>	<p>- betteraves rouges </p> <p>- galette de blé noir au fromage 🏠</p> <p>- salade verte</p> <p>- salade de fruit frais</p>	<p>- Melon</p> <p>- Roti de porc 🍷</p> <p>- Lentilles au four</p> <p>- boule de glace sauce chocolat</p>	<p>- Laitue à l'emmental</p> <p>- steak haché sauce champignon</p> <p>- pommes noisette</p> <p>- Compote de pommes portion</p>	<p> Menu végétarien loi EGalim</p> <p> Fait maison</p> <p> local</p> <p> bio</p> <p> label rouge</p> <p> IGP</p> <p> AOP</p> <p> AOC</p> <p><i>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques</i> <i>Trace : coques, soja, crustacé, céréales</i></p>

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France\*\*Sauf impossibilité d'approvisionnement.

**BRÉHAN**

L'équipe de service prend du plaisir à faire découvrir de nouveaux goûts !

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

## Menus du lundi 15 au vendredi 19 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes rapées</li> <li>- omelette au fromage</li> <li>-coquillettes</li> <li>- salade verte</li> <li>- Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- salade aux perles de blé ☺</li> <li>- sauté de porc caramélisé ☺🍷</li> <li>- gratin de saison ☺</li> <li>- fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- concombre vinaigrette</li> <li>- Emincé de boeuf à la provençale 🍷</li> <li>- Carottes braisées</li> <li>- génoise confiture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Terrine de légumes ☺</li> <li>- Dés de poisson sauce au beurre</li> <li>- pommes de terre persillées</li> <li>- salade de fruit frais☺</li> </ul>	<p>Menu végétarien loi EGalim</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Fait maison</li> <li>🍷 local</li> <li>AB bio</li> <li>🔴 label rouge</li> <li>IGP</li> <li>AOP</li> <li>AOC</li> </ul> <p><i>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques</i>  <i>Trace : coques, soja, crustacé, céréales</i></p>

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France\*\*Sauf impossibilité d'approvisionnement.

**BRÉHAN**

Conformément à la loi Égalim, un repas sans viande est proposé au moins 4 fois sur une période.

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

## Menus du lundi 22 au vendredi 26 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- salade arlequin: melon, concombre, maïs 🏠</p> <p>- cordon bleu</p> <p>- Carottes vichy</p> <p>- glace vanille sauce chocolat</p>	<p>- Betterave cube en salade</p> <p>- chili sin carne 🏠</p> <p>- fruit de saison </p>	<p>- tomate vinaigrette</p> <p>- jambon braisé  🏠</p> <p>- Riz pilaf au four 🏠</p> <p>- fromage de lontan </p> <p>- Tarte aux pommes 🏠</p>	<p>- melon</p> <p>- Dos de colin au beurre blanc</p> <p>- tian de légumes  🏠</p> <p>- beignet chocolat</p>	<p> Menu végétarien loi EGalim</p> <p> Fait maison</p> <p> local</p> <p> bio</p> <p> label rouge</p> <p> IGP</p> <p> AOP</p> <p> AOC</p> <p><i>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques</i>  <i>Trace : coques, soja, crustacé, céréales</i></p>

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France\*\*Sauf impossibilité d'approvisionnement.

Cette semaine, place aux saveurs locales : jambon braisé breton et fromage de Bréhan.

**BRÉHAN**

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

## Menus du Mardi 29 Septembre au vendredi 3 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- Beurre de sardine sur toast 🏠</p> <p>- Couscous au poulet 🍷🏠</p> <p>- semoule</p> <p>- fruit du jour</p>	<p>- Carottes rapées</p> <p>- Roti de porc 🍷</p> <p>- pommes de terre au four</p> <p>- Comté 🍷</p> <p>- Mousse au chocolat 🏠</p>	<p>- Quiche lorraine 🏠</p> <p>- Filet meunière</p> <p>- Gratin de brocolis</p> <p>- fruit de saison</p>	<p>- perles aux légumes 🏠</p> <p>- paleron braisé 🍷🏠</p> <p>- Gratin dauphinois maison 🏠</p> <p>- Pomme caramel beurre salé 🏠</p>	<p> Menu végétarien 101 EGalim</p> <p>🏠 Fait maison 📍 local  bio  label rouge  IGP  AOP  AOC</p> <p><i>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques</i> <i>Trace : coques, soja, crustacé, céréales</i></p>

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France\*\*Sauf impossibilité d'approvisionnement.

À table les petits gourmands, les saveurs font leur grand spectacle !

**BRÉHAN**

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

## Menus du lundi 6 au 10 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	JÉUDI	VENDREDI	
<p>- Tomates cerise </p> <p>- Hachis parmentier </p> <p>- salade verte</p> <p>- yaourt de ker ronan</p>	<p>- Taboulé au jambon</p> <p>- poisson sauce chorizo</p> <p>- Gratin de courgettes </p> <p>- compote et biscuit</p>	<p>- Melon</p> <p>- Sauté de dinde au curry </p> <p>- Jardinière de légumes</p> <p>- Gâteau chocolat  et crème anglaise</p>	<p>- oeufs mayonnaise</p> <p>- paupiette de veau</p> <p>- pomme de terre</p> <p>- emmental portion </p> <p>- Raisins blanc</p>	<p> Menu végétarien loi EGalim</p> <p> Fait maison</p> <p> local</p> <p> bio</p> <p> label rouge</p> <p> IGP</p> <p> AOP</p> <p> AOC</p> <p><i>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques</i> <i>Trace : coques, soja, crustacé, céréales</i></p>

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France\*\*Sauf impossibilité d'approvisionnement.

**BRÉHAN**

*Grandir, c'est aussi bien manger... et se régaler entre copains !*

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

## Menus du lundi 13 au 17 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>- Tomates vinaigrette</p> <p>- brandade du chef 🏠</p> <p>- salade verte</p> <p>- fromage blanc 🍷 /biscuit</p>	<p>- betteraves rouges </p> <p>- galette de blé noir au fromage 🏠</p> <p>- salade verte</p> <p>- salade de fruit frais</p>	<p>- Melon</p> <p>- Roti de porc 🍷</p> <p>- Lentilles au four</p> <p>- boule de glace sauce chocolat</p>	<p>- Laitue à l'emmental</p> <p>- steak haché sauce champignon</p> <p>- pommes noisette</p> <p>- Compote de pommes portion</p>	<p> Menu végétarien loi EGalim</p> <p> Fait maison</p> <p> local</p> <p> bio</p> <p> label rouge</p> <p> IGP</p> <p> AOP</p> <p> AOC</p> <p><i>Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques</i> <i>Trace : coques, soja, crustacé, céréales</i></p>

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France\*\*Sauf impossibilité d'approvisionnement.

**BRÉHAN**

*Bienvenue en terre bretonne : ici, on mange avec le cœur (et un peu de beurre salé) !*