









Les menus du 18 au 22 mai 2026

La Bretagne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de <b>concombres</b> à la menthe 🌿 🍃</p> <p><b>Emincé de porc</b> au jus <i>S/porc : Emincé de dinde</i></p> <p>Gnocchis 🌿 🍃</p> <p>Bûchette de chèvre à la coupe 🌿 🍃</p> <p><b>Yaourt nature à servir</b> et sucre</p>	<p>Macédoine rémoulade 🌿 🍃</p> <p> Poisson pané Purée d'<b>épinards</b> 🌿 🍃</p> <p><b>Munster à la coupe</b> 🌿 🍃</p> <p><b>Banane</b> <small>(issue d'une région ultrapériphérique)</small></p>	<p>Salade coleslaw 🌿 🍃</p> <p><b>Omelette fraîche</b> sauce tomate <b>Quinoa</b> <b>Courgettes fraîches</b> à la tomate 🌿 🍃</p> <p><u>Tomme nature à la coupe</u> 🌿 🍃</p> <p>Compote <b>pomme-rhubarbe</b> </p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Salade de chou-fleur au vinaigre de cidre 🌿 🍃</p> <p><u>Cuisse de poulet</u> sauce frigosse <small>(pomme-marron-cardamome)</small></p> <p>Ragoût de <b>carottes fraîches</b> et <b>pommes de terre</b> aux oignons 🌿 🍃</p> <p>Fromage à tartiner </p> <p> Far breton aux pruneaux </p>	<p>Œufs durs vinaigrette 🌿 🍃</p> <p>Piperade maison aux haricots rouges  <b>Riz pilaf</b> 🌿 🍃</p> <p><b>Emmental à la coupe</b> 🌿 🍃</p> <p><b>Pomme</b></p>


Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus sans viande

Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande
<p>Légumes méditerranéens (haricots-salsifis-aubergines-poivrons-oignons) aux pois chiches sauce tomate Gnocchis</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Bouchées pistou sauce frigosse Ragoût de <b>carottes fraîches</b> et <b>pommes de terre</b> aux oignons</p>	<p>Idem menu standard</p>

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.