

# Au menu du mois de Septembre

**MERCREDI** | 4-sept.  
*Meurzh*

\* \* \* \* \*

**Rôti de veau sauce dijonnaise**

\* \* \* \* \*

**Haricots verts**

\* \* \* \* \*

**Fromage frais nature**

\* \* \* \* \*

**Tarte aux pommes normande**

**MERCREDI** | 11-sept.  
*Meurzh*

**Betteraves rouges et dés  
d'emmental**

\* \* \* \* \*

**Colin à la brésilienne**

\* \* \* \* \*

**Riz BIO semi-complet** 

\* \* \* \* \*

\* \* \* \* \*

**Purée pomme fraise (coupelle)**

**MERCREDI** | 18-sept.  
*Meurzh*

\* \* \* \* \*

**Cordon bleu**

\* \* \* \* \*

**Petits pois**

\* \* \* \* \*

**Edam**

\* \* \* \* \*

**Raisin noir**

**MERCREDI** | 25-sept.  
*Meurzh*

\* \* \* \* \*

**Steak haché**

\* \* \* \* \*

**Haricots verts**

\* \* \* \* \*

**Saint Paulin**

\* \* \* \* \*

**Crêpe BIO au sucre** 



*Production locale*

*Spécialité du chef*



*Produits BIO*

*Label Rouge*



*Plat végétarien*

*Pêche responsable*



*Appellation d'origine contrôlée*

*Appellation d'origine protégée*

**brestmêm**  
RESTAURATION