

Au menu du mois de Juillet

LE JOUR DU 

LUNDI | 7-juil.
Meurzh

Pastèque

Paëlla au poulet

*

Yaourt aromatisé

MARDI | 8-juil.
Meurzh

Colin mariné
au thym et au citron

Semoule safranée

Carré

Abricots

MERCREDI | 9-juil.
Meurzh

Bolognaises de bœuf

Farfales

Fraidou

Crème dessert au caramel

JEUDI | 10-juil.
Meurzh

Salade de coquillettes BIO au pesto
et dés de mimolette 

Gâteau d'œuf BIO 

Ratatouille BIO 

Purée pomme ananas (coupelle)

VENDREDI | 11-juil.
Gwener

Rôti de dinde
et mayonnaise

Julienne de légumes

Pont l'Évêque AOP 

Paris-Brest



Production locale

Spécialité du chef



Produits BIO

Label Rouge



Plat végétarien

Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'origine protégée



Au menu du mois de Juillet

LE JOUR DU 

LUNDI | 14-juil.
Lun

* * * * *

* * * * *

Férié

* * * * *

* * * * *

MARDI | 15-juil.
Meurzh

Pastèque BIO 

* * * * *

Cheeseburger

* * * * *

Pommes de terre rissolées

* * * * *

* * * * *

Crème dessert à la vanille

MERCREDI | 16-juil.
Merc'her

* * * * *

Saucisse de Francfort (volaille)

* * * * *

Gratin de courgettes BIO 

* * * * *

Fromage frais ail et fines herbes

* * * * *

Beignet au chocolat

JEUDI | 17-juil.
Yaou

Nems au poulet

* * * * *

**Poisson pané
et ketchup**

* * * * *

Légumes couscous

* * * * *

* * * * *

Pot de glace vanille/chocolat

VENDREDI | 18-juil.
Gwener 

Salade verte et maïs

* * * * *

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

* * * * *

aux poivrons et champignons BIO

* * * * *

* * * * *

Nectarine



Production locale



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée

brestmêm
RESTAURATION

Au menu du mois de Juillet

LE JOUR DU 

LUNDI | 21-juil.
Lun

**Filet de limande meunière et
mayonnaise**

Riz pilaf

Carré

Purée pomme abricot (coupelle)

MARDI | 22-juil.
Meurzh

**Rôti de porc BIO,
sauce charcutière 
(moutarde, cornichons)**

Sans porc : Rôti de dinde LR sauce
charcutière

Petits pois

Fromage fondu

Tarte aux poires Bourdaloue

MERCREDI | 23-juil.
Merc'her

Concombre tzaziki

Steak haché

Macaroni BIO semi-complet 

Fromage blanc aromatisé

JEUDI | 24-juil.
Yaou

Melon

Œufs durs BIO 

Salade piémontaise BIO 

Liégeois à la vanille

VENDREDI | 25-juil.
Gwener

Pizza

Boulettes de veau aux olives

Ratatouille

Pêche



Production locale

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée

Au menu du mois de Juillet

LE JOUR DU 

LUNDI | 28-juil.
Lun

Taboulé

Sauté de dinde au curry

Haricots verts

Yaourt nature et sucre

MARDI | 29-juil.
Meurzh

Moussaka au bœuf BIO 
(viandes hachée, aubergines, tomates)

Sans porc : Rôti de dinde LR sauce charcutière

Boulgour BIO 

Brie

Abricots

MERCREDI | 30-juil.
Merc'her

Filet de lieu noir,
sauce armoricaine

Courgettes BIO sauce provençale
(sauce tomates, herbes de Provence) 

Fromage frais nature

Eclair au chocolat

JEUDI | 31-juil.
Yaou

Tomates BIO 
et dés de féta

Lentilles vertes à la méditerranéenne BIO 
(lentilles vertes, tomates,

Pennes BIO semi-complètes 

Flan nappé au caramel

VENDREDI | 1-août
Gwener

Pastèque

Lamelle de kebab
et sauce blanche

Pommes de terre rissolées

Batonnet de glace au chocolat



Production locale

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée

brestmêm
RESTAURATION