

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

brestmém'
RESTAURATION

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

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

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

LE JOUR DU 

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

**brestmém**
RESTAURATION

Au menu du mois d'Août

LE JOUR DU 

LUNDI | 4-août
Meurzh

* * * * *

Nuggets de volaille et ketchup

* * * * *

Macaroni BIO semi-complet 

* * * * *

Mimolette

* * * * *

Banane

MARDI | 5-août
Meurzh

Pastèque

* * * * *

Hachis Parmentier aux lentilles
vertes BIO 

* * * * *

*

* * * * *

Liégeois à la vanille

MERCREDI | 6-août
Meurzh

* * * * *

Sauté de porc BIO sauce dijonnaise
(moutarde, crème) 

* * * * *

Petits pois

* * * * *

Fromage fondu

* * * * *

Beignet au chocolat noisette

JEUDI | 7-août
Meurzh

Salade de coquillettes BIO
à l'orientale 

* * * * *

Merguez douce

* * * * *

Ratatouille

* * * * *

Fromage blanc et miel

* * * * *

VENDREDI | 8-août
Gwener

* * * * *

Filet de lieu noir FRAIS sauce aïoli 

* * * * *

Juliennes de légumes BIO
(carottes et courgettes) 

* * * * *

Cantal AOP 

* * * * *

Purée pomme fraise(coupelle)



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 d'Août

LE JOUR DU 

LUNDI | 11-août
Lun

Colin mariné aux herbes

Gratin de courgettes BIO 

Fromage frais ail et fines herbes

Muffin's aux pépites de chocolat

MARDI | 12-août
Meurzh

Concombre BIO 
et dés de chèvre

Rôti de dinde sauce rougail

Riz pilaf

Yaourt aromatisé

MERCREDI | 13-août
Merc'her

Bœuf sauce nippone
(viande hachée de bœuf, petits
pois, sauce soja, gingembre)

Coquillettes

Coulommiers

Prunes rouges

JEUDI | 14-août
Yaou

Taboulé

Pané de blé fromage et épinards

Haricots verts persillés

Pot de glace vanille/fraise

VENDREDI | 15-août
Gwener 

FERIE



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 d'Août

LE JOUR DU 

LUNDI | 18-août
Lun

Lamelles de kebab sauce blanche

Pommes de terre smile

Carré

Abricots

MARDI | 19-août
Meurzh

Tomates BIO 
et dés d'emmental

Escalope de veau haché,
sauce olives

Ratatouille

Tarte aux pommes normande

MERCREDI | 20-août
Merc'her

Hoki pané et mayonnaise

Semoule

Fraidou

Purée pomme ananas (coupelle)

JEUDI | 21-août
Yaou

Salade verte
et maïs

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

aux poivrons et champignons BIO 

Mousse au chocolat

VENDREDI | 22-août
Gwener

Pastèque

Saucisse de Francfort (volaille)

Farfales

Fromage blanc aromatisé



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 d'Août

LE JOUR DU 

LUNDI | 25-août
Lun

Samossas aux légumes

Filet de limande meunière et ketchup

Haricots verts BIO 

Yaourt aromatisé

MARDI | 26-août
Meurzh

Concombre tzasiki

Lasagnes de lentilles vertes BIO 

et de courgettes BIO 

Crème dessert au caramel

MERCREDI | 27-août
Merc'her

Rôti de dinde sauce curry

Petits pois

Saint Paulin

Eclair au chocolat

JEUDI | 28-août
Yaou

Riz et œufs brouillés à l'espagnol

*

Fromage frais ail et fines herbes

Purée pomme abricot (coupelle)

VENDREDI | 29-août
Gwener

Melon vert

Cheeseburger

Pomme de terre rissolées

Batonnet de glace à la vanille



Production locale

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée

 brestmêm
RESTAURATION