

Au menu du mois d'Octobre

MERCREDI

Meurzh

1-oct.

* * * * *

Saucisse de francfort (volaille)

* * * * *

**Brunoise de légumes
saveur antillaise**

* * * * *

Carré

* * * * *

Crêpe et confiture de fraise

MERCREDI

Meurzh

8-oct.

Taboulé BIO
et dés de chèvre



* * * * *

Colin mariné aux herbes

* * * * *

Carottes persillées

* * * * *

Yaourt nature sucré

* * * * *

MERCREDI

Meurzh

15-oct.

* * * * *

Jambon de Paris

Sans porc : Jambon de volaille

* * * * *

Coquillettes

* * * * *

Fromage frais au noix

* * * * *

Purée pomme coing (coupelle)



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 d'Octobre

LE JOUR DU 

LUNDI 20-oct.
Lun

Crêpe au fromage

Rôti de dinde,
sauce hongroise

Petits pois

Petits suisses et sucre

MARDI 21-oct.
Meurzh

Salade de coquillettes BIO
au pesto
et dés de mimolette 

Clafoutis d'œufs BIO

aux courgettes BIO et féta

Purée pomme ananas (coupelle)

MERCREDI 22-oct.
Merc'her

Tortis à la romagnola
(viande hachée, sauce tomate et
basilic)

*

Fraidou

Banane

JEUDI 23-oct.
Yaou

Salade verte BIO
et maïs BIO 

Cubes de colin,
sauce citron

Semoule

Liégeois à la vanille

VENDREDI 24-oct.
Gwener

Saucisse de volaille

Haricots verts persillés

Carré

Beignet au chocolat



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'Octobre

LE JOUR DU 

LUNDI | 27-oct.
Lun

Samossas aux légumes

Couscous
(agneau et merguez)

*

Fromage blanc et miel

MARDI | 28-oct.
Meurzh

Carottes BIO râpées
et dés de chèvre 

Lamelles de kebab,
sauce blanche

Pommes de terre rissolées

Mousse au chocolat

MERCREDI | 29-oct.
Merc'her

Filet de limande meunière
et mayonnaise

Brocolis

Saint Nectaire AOP 

Gaufre fantasia

JEUDI | 30-oct.
Yaou

Lasagnes 
aux lentilles vertes BIO

et courgettes BIO 

Fromage frais ail et fines herbes

Raisin noir

VENDREDI | 31-oct.
Gwener

HALLOWEEN

Pizza au fromage

Steak haché,
sauce tomate 

Purée de potiron 

Yaourt aromatisé à la myrtille BIO
local 





Production locale

Spécialité du chef



Produits BIO

Label Rouge



Plat végétarien

Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'origine protégée

brestmêm'
RESTAURATION