



MENUS

DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

LUNDI

Salade de pommes de terre

Dahl de lentilles corail

Fromage blanc aux fruits Bio

Fruit de saison

MARDI



MERCREDI

Salade de 3 fromages

Échine de porc grillée
Pommes de terre

Fromage bio

Crème dessert caramel

JEUDI

Crêpes au fromage

Filet de poisson
Gratin de choux fleur

Fromage bio

Compote bio

VENDREDI

Salade de crudités

Escalope de dinde
Pâtes bio

Petit suisse bio

Fruit de saison



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 3 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI

Feuilleté au choux fleur

Tagliatelles aux crevettes

Yaourt aux fruits bio

Fruit de saison

MARDI

Soupe de légumes bio de saison

Saucisse de porc BBC
Purée de Butternut

Fromage bio ou labellisé

Liégeois au caramel

MERCREDI

Avocat orange

Omelette au fromage
Salade verte

Fromage bio ou labellisé

Salade de fruits

JEUDI

Salade grenobloise (bleu, oeuf, noix, salade verte)

Kabsa poulet
Riz pilaf

Mousse coco



VENDREDI

Salade de lentilles et cervelas

Choucroute de la mer

Yaourt nature sucré bio

Fruit de saison



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI

Sala savoyarde

Escalope de dinde Label Rouge
Choux fleur rôti

Fromage blanc bio

Fruit de saison

MARDI



MERCREDI

Poireaux vinaigrette

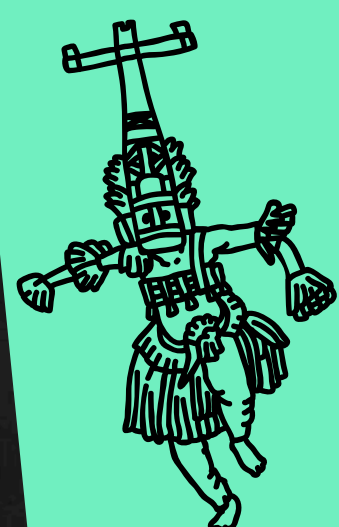
Paupiette de veau
Pâtes bio

Fromage bio ou labellisé

Crème dessert chocolat bio

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette à
l'échalotte



Mafé poulet
Riz sauvage

Pana cotta coulis de fruits
rouges

VENDREDI

Salade de pommes de terre

Quiche aux légumes de saison
bio

Salade verte

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI

Crêpes au fromage

Wok végétarien (riz, légumes, lentilles)

Yaourt bio à la vanille

Fruit de saison

100%
local et bio

MARDI

Salade pâtes de la maison hermine
(châteaubourg)

Sauté d'agneau bio
(la ferme du canut, Guignen)

Légumes bio
(Théodore Menot, Le Rheu)

Meule fermière bio Ty gan
(GAEC de la belle étoile, Sens de Bretagne)

Pommes bio
(La prairie de la grande Sadouves, Guichen)

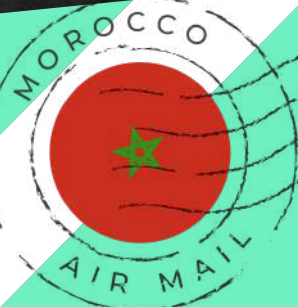
MERCREDI

Salade Marco Polo

Filer de poisson frais
Épinards à la crème bio

Fromage bio ou labellisé

Flan nappé caramel bio



JEUDI

Potage de légumes bio

Tajine poulet
Semoule bio

Ile flottante



VENDREDI

Salade de saumon fumé

Émincé de boeuf
Boulgour bio

Yaourt à boire bio

Fruit de saison



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI

Salade paysanne (pommes de terre, carottes, lardons, œufs)

Sauté de dinde label rouge
Haricots verts bio en persillade

Fromage blanc bio

Compote bio

MARDI

Salade de pétoncles

Bourguignon
Pommes de terre

Fromage bio ou labellisé

Ananas frais

MERCREDI

Salade de riz et crudités

Saucisse grillée
Purée de choux fleur

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison

JEUDI

Salmonejo

Paella

Crème catalane



VENDREDI

Betterave mimolette

Filet de poisson frais
Sauce chorizo

Poêlée de légumes bio

Verre de lait bio

Crème dessert au



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 01 AU 05 DÉCEMBRE 2025

LUNDI

Salade d'endives

Couscous végétarien

Yaourt nature sucré bio

Fruit de saison

MARDI

Camembert rôti

potée au choux (saucisse fumée,
choux, pommes de terre)

Fromage bio ou labellisé

Mousse au chocolat

MERCREDI

Concombres à la crème

Pâtes bolognaises

Fromage bio ou labellisé

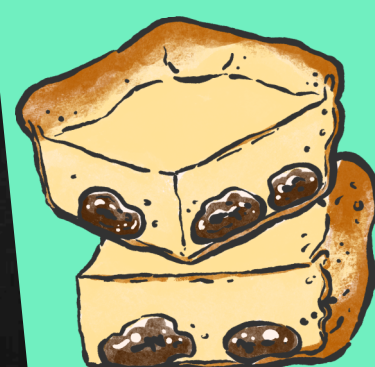
Compote bio

JEUDI

Soupe de poisson

Cotriade bretonne
Carottes, poireaux

Far breton



VENDREDI

Taboulé

Poulet curry coco
Choux fleur bio rôti

Fromage blanc aux fruits bio

Banane



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 08 AU 12 DÉCEMBRE 2025

LUNDI

Salade de pommes de terre à l'échalote

Pané épinards, emmental,
Sauce tomate

Haricots beurre bio

Yaourt aux fruits bio

Fruit de saison

MARDI

Soupe de légumes bio de saison

Blanquette de poulet
Pâtes bio

Fromage bio ou labellisé

Crème dessert à la pistache

MERCREDI

Salade de blé bio et crudités

Sauté de porc
Carottes bio au cumin

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison



JEUDI

Guacamole

Enchiladas

Churros sauce chocolat



VENDREDI

Oeuf mimosa surimi

Filet de poisson frais
Brocolis bio

Petit suisse bio

Fruit de saison



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 15 AU 19 DÉCEMBRE 2025

LUNDI

Duo carottes, emmental

Joue de porc au cidre
Flageolets

Fromage blanc à la vanille

Fruit de saison

MARDI

Bouillon de vermicelles

Nuggets
Frites

Fromage bio ou labellisé

Liégeois au chocolat

MERCREDI

Salade costa brava (riz, avocat,
chorizo, olives, tomates)

Filet de poisson frais
Gratin de butternut

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison

JEUDI

Menus de Noël

*Joyeux
Noël*



VENDREDI

Betteraves vinaigrette

Gratin de pâtes aux légumes

Laitage au choix

Fruit de saison



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications