






Menus du 8 au 12 juin 2026

LUNDI

Carottes râpées 
Boulettes de bœuf sauce
tomate  riz **bio**
Camembert
Salade de fruit frais 
Fraise, ananas et pomme

JEUDI

Concombre maïs emmental 
Quiche tomate chèvre
Salade
Compote pomme
rhubarbe 




MARDI

Repas **breton**
Moules frites
Crêpe



VENDREDI

Melon
Steak haché
Sauce champignons 
Petits pois carottes **bio**
Yaourt fermier
(Ferme de Tizon)



Label rouge



Agriculture biologique



Bleu Blanc cœur



Pêche durable



A.O.P.



I.G.P.



Fait maison

Viande d'origine française.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.