

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 21 au 27 septembre 2026

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre	Samedi 26 septembre	Dimanche 27 septembre
Déjeuner	Brocolis mimosa  Boudin blanc Pomme au four Ecrasé de pomme de terre Fromage Fruit	Salami & cornichon  Marmite de poisson aux crevettes Purée de patate douce Fromage Flan pâtissier	Macédoine mayonnaise  Sauté de dinde aux abricots Semoule aux épices Fromage Nectarine pochée au thé	Thème La Bretagne Panna cotta de chou-fleur  Rôti de porc au cidre Haricots coco aux carottes Fromage Far Breton	Salade mexicaine (haricots rouges maïs & poivrons)  Poisson frais Sauce échalote Fondue de poireaux Fromage Fruit	Duo radis & carottes  Bœuf aux oignons Perles au beurre Fromage Pain perdu	 Œuf mimosa  Rôti de dinde au jus  Poêlée de pommes de terre, champignons & haricots verts Fromage Tarte aux prunes
Gôûter	Biscuit Boisson chaude Boisson froide	Gâteau maison Boisson chaude Boisson froide	Biscuit Boisson chaude Boisson froide	Gâteau maison Boisson chaude Boisson froide	Biscuit Boisson chaude Boisson froide	Gâteau maison Boisson chaude Boisson froide	Biscuit Boisson chaude Boisson froide
Dîner	Surimi mayonnaise  Moussaka au bœuf (aubergine, bœuf & béchamel) Fromage Yaourt fermier	Tomates & maïs  Pâtes façon carbonara Fromage Liégeois vanille	Piémontaise  Pain de poisson sauce tartare Salade de chou chinois Fromage Fromage blanc à la confiture	Salade de cœurs d'artichaud & tomates Galette Bretonne (Jambon & emmental râpé) Salade verte Fromage Compote & palets Breton	Salade de mâche, pommes et noix Quiche mozzarella & tomate Salade verte Fromage Yaourt aromatisé	Céleri vinaigrette Lasagnes de légumes au cheddar (courgettes, poivrons & tomates) Fromage Poire au thé	Betterave râpée Tomate farcie Riz Fromage Velouté aux fruits