

Semaine du 24 au 28 août 2026

Déjeuner

Lundi 24 août

Mardi 25 août

Mercredi 26 août

Jeudi 27 août

Vendredi 28 août

Carottes râpées

 Sauté de dinde
Tandoori

Courgettes poêlées

Panna Cotta
coulis de fruits

 Poisson frais
& sa sauce

Riz créole

Fromage

Fruit
de saison

Diner

Pastèque

Lasagnes
de légumes
ricotta & épinards

Compote

Végétarien

Semaine du 31 août au 04 septembre 2026

Déjeuner

Lundi 31 août

Saucisse
de Toulouse

Lentilles
& carottes

Compote

Yaourt aromatisé

Mardi 01 septembre

Mousse
de foie

Poisson pané
sauce tartare

Pâtes

Fruit frais

Mercredi 02 septembre

Concombre féta

Rôti de porc

Pomme de terre
vapeur

Far breton

Jeudi 03 septembre

Taboulé

Aiguillettes
sauce poivre vert

Haricots beurre

Glace

Vendredi 04 septembre

Radis beurre

Poisson frais
& sa sauce

Epinards
à la crème

Pain perdu

Diner

Tomates vinaigrette

Quiche
façon Lorraine

Salade verte
noix & croutons

Crème café

Betterave vinaigrette

Rôti de dinde froid

Purée de carotte

Trifle
(fromage blanc, compote)

Velouté froid
de petits pois

Pâtes
à la carbonara

Poire poché
au thé

Choux-fleurs
vinaigrette

Tomate antiboise
(tomate, macédoine
& thon)

Petit Suisse

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 07 au 11 septembre 2026

Déjeuner

Lundi 07 septembre

 Sauté de porc
sauce forestière

Pâtes

Fromage

Fruit

Mardi 08 septembre

Repas des potes

Salade verte & maïs

 Cheeseburger

Frites

Glace

Mercredi 09 septembre

 Sauté de dinde
tandoori

Haricots beurre

Fromage

Tarte
aux fruits

Jeudi 10 septembre

Concombre
à la crème de framboise

 Parmentier
de bœuf

Salade verte

Ile flottante

Vendredi 11 septembre

 Poisson frais
sauce poivron

Semoule

Fromage

Fruit
de Saison

Diner

Taboulé

 Gratin de brocolis
aux dés de volaille

Fromage blanc
au coulis de fruit

Carottes râpées

Quiche aux légumes
& mozzarella

Compote

Végétarien

Melon

Lasagnes
courgettes
ail & ricotta

Fruit

Végétarien

Tomate vinaigrette

Salade de perles
 thon
& petits légumes

Yaourt
morceaux de fruits

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 14 au 18 septembre 2026

Déjeuner

Lundi 14 septembre

Courgettes râpées vinaigrette

 Aiguillette de volaille à la crème

Riz pilaf

Yaourt aromatisé

Mardi 15 septembre

Rosette

 Poisson pané sauce tartare

Petits pois

Fruit

Mercredi 16 septembre

Salade Waldorf

 Escalope de porc au jus

Piperade

Clafoutis aux poires williams

Jeudi 17 septembre

 Boudin noir

Purée de pomme de terre

Fromage

Fruit

Vendredi 18 septembre

 Pâtes à la bolognaise

Emmental râpé

Salade verte

Glace

Diner

Pastèque

Quiche au thon tomate & curry

Compote

 Jambon de dinde

Crumble de légumes

Fruit

Crème catalane

Panier feuilleté emmental

 Salade d'haricots blancs, lardons tomates & persil

Pomme au four

Thème Italie

Tomates mozzarella

Pizza 3 fromages (emmental, bleu & mozzarella)

Végétarien

Salade

Tiramisu classique

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu

ABSA

Association de Bio-Productions de Bretagne

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

Déjeuner

Lundi 21 septembre

Brocolis mimosa

Boudin blanc

Pomme de terre
rissolées

Fruit

Mardi 22 septembre

Marmite de poisson
aux champignons

Purée
de patate douce

Fromage

Flan
pâtissier

Mercredi 23 septembre

Macédoine mayonnaise

Sauté de dinde
aux abricots

Semoule
aux épices

Fruit
de saison

Jeudi 24 septembre

Thème La Bretagne

Panna cotta
de choux-fleurs

Rôti porc au cidre

Haricot coco
aux carottes

Far Breton

Vendredi 25 septembre

Brandade
de poisson

Salade verte

Fromage

Fruit

Diner

Gratin au bœuf
(courgettes, bœuf
béchamel
& emmental râpé)

Fruit

Yaourt aux morceaux
De fruits

Salade verte
tomates & maïs

Pâtes
façon carbonara

Liégeois vanille

Piémontaise

Pain de poisson
sauce tartare

Salade
de chou chinois

Fromage blanc
à la confiture

Galette Bretonne
(jambon
& emmental râpé)

Salade verte

Fromage

Compote
Palets Breton

Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

Déjeuner

Lundi 28 septembre

Carottes râpées

 Aiguillette de poulet
sauce moutarde

Frites

Fruit

Mardi 29 septembre

 Boulette de bœuf
à la tomate

Semoule

Fromage

Œufs
au lait

Mercredi 30 septembre

Concombre
à la crème

 Sauté de porc
aux olives

Haricots verts

Fruit

Jeudi 01 octobre

Menu des potes

Salade verte
sauce blanche

Lamelles kebab

Frites

Glace

Vendredi 02 octobre

 Poisson frais
& sa sauce

Epinards
à la crème

Fromage

Pain perdu

Diner

Saucisson à l'ail

 Poisson pané
sauce tartare

Petits pois

Mousse
au café

Parmentier
de butternut
aux lentilles

Fromage

Compote

Végétarien

Rillettes de sardines
& toast

Gnocchis
sauce au chorizo

Salade verte

Crème
au chocolat

 Œufs durs

Salade verte
butternut & fêta

 Riz
au lait

Végétarien

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 05 au 09 octobre 2026

	Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Déjeuner	Salade de riz maïs & emmental Haut de cuisse de poulet rôti Haricots verts persillés Fruit	Sauté de porc à la tomate Riz Fromage Ananas rôti	Chipolatas Carottes Vichy Fromage Fruit	Carbonade flamande Pommes de terre sautées Fromage Salade de fruits frais	Pâté de campagne Cordon bleu Julienne de légumes au curcuma Crème caramel
Diner	Coleslaw Farfalles à la bolognaise Emmental râpé Compote	Rosette beurre Jambon grill Chou-vert braisé Semoule au lait	Poireaux à la flamande Fruit Yaourt aux morceaux de fruits	Macédoine mayonnaise Bruschetta tomate dés volaille & emmental Salade verte Fromage blanc confiture	

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Déjeuner	 Sauté de porc à la bière  Perles au beurre Fromage Fruit	 Rougail de poisson  Riz créole Fromage Clafoutis aux pommes 	 Cuisse de poulet à l'ail  Flageolet Fruit Panna cotta vanille 	 Sauté de bœuf Stroganoff  Pomme de terre vapeur  Petit suisse Fruit	 Lasagnes saumon & épinards  Fromage Fruit au sirop
Diner	 Beignet de poisson Purée de choux fleurs  Fromage Crème chocolat	Salade verte au comté  Tortilla pomme de terre oignons & chorizo  Yaourt avec morceaux de fruits	Croque-monsieur  Salade verte Banane coulis au chocolat 	Jambon de dinde Haricots beurre  Fromage Poire à la cannelle 	

Semaine du 19 au 23 octobre 2026

	Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
Déjeuner	 Haut de cuisse de poulet aux herbes Haricots verts persillés Fromage Fruit	 Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule Fromage Fruit	Coleslaw  Sauté de bœuf aux épices Purée de patate douce Fruit	 Jambon grill sauce barbecue Pâtes Fromage Liégeois au chocolat	Choux rouges aux pommes  Poisson frais & sa sauce Purée de pommes de Terre Brioche perdue
Dîner	Surimi mayonnaise Stéphanois de pommes de terre râpées au cheddar Salade verte Compote	Rosette & cornichon  Œuf à la Florentine (épinards & béchamel) Salade de fruits frais	Concombre fromage blanc ciboulette Salade de pomme de terre aux harengs Yaourt aux morceaux de fruits	Menu des potes  Burritos bœuf & emmental (salade, tomates haricots rouges) Panna cotta	