



Menus du Restaurant scolaire



	lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
				<i>Menu végétarien</i>
Entrée		Tomates au basilic Bio Local	Saucisson sec et Connichons Local	Salade de pommes de terre Bio Local
Plat principal		Sauté de dinde basquaise riz Maison Bio	Filets de Saumon frais Purée de courgettes Bio	Rios à la tomate Feuilles de chêne Maison Bio
Laitage / Dessert		Vacheron Compote Local Bio	Choux à la crème Maison	Crèmes dessert "Ferme Colas" Bio

	lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
			<i>Menu végétarien</i>	
Entrée	Salade composée "Ferme des Coquelicots" Maison Bio	Feuilletés provençale	Melon	Tomates mozzarella Local Bio
Plat	Filets de Colin Brocolis Bio	Rôti de porc Haricots Verts Local Bio	Tortellonis à la tomate Bio	Steak haché Frites Bio
Laitage / Dessert	riz au lait "Ferme Colas" Bio	Tomme "Ferme des P'tit Brillels" Local Bio Fruits	Camembert Bio Moelleux au chocolat Maison	Glaces

	lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
	<i>Menu végétarien</i>			
Entrée		Pâté de foie et cornichons Local	Bettraves en vinaigrette Local Bio	Salade de tomates Bio
Plat	Enchiladas Riz mexicain Maison Bio	Filets de lieu frais Ratatouille Maison	Chipolatas Purée de pommes de terre Bio Maison	Poulet rôti Matsaronis Local Bio "Ferme des Patis"
Laitage / Dessert	Comté Aop Yaourt à la mangue "Ferme Colas" Local Bio	Tomme "Brun de lait" Local Tarte aux Abricots Maison	Fromage blanc "Brun de lait" Local	tartine de Fromage "Brun de lait" Local Fruits

	lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
		<i>Menu végétarien</i>		<i>Jour des Anniversaires</i>
Entrée	Carottes Rapées Local Bio "Ferme des Coquelicots" Local	Salade Crétoise, fêta et basilic	Chaussons fourrés tomate/mozzarella	
Plat	Colin au pesto rosso Pommes Vapeurs Bio	Quiches au Fromage Salade verte Local Bio	Escalopes de dinde Flans de courgettes Bio	Paupiettes de veau Fricassée de champignons de Paris riz Bio
Laitage / Dessert	Yaourt aux fruits "Brun de lait" Local	Compotes Bio	Fromage "Ferme des P'tit Brillels" Local Bio Fruits	Fromage Aop Pâtisserie surprise Maison

	lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
				<i>Menu végétarien</i>
Entrée	Salade de pâtes au surimi Bio		Mousse de canard	Macédoine
Plat principal	Sauté de porc Haricots beurre Local	Hachis parmentier Salade Maison	Filets de Saumon frais Sauce armoricaine Risotto	Nuggets Végétales Bio Purée de potimarrons Bio "Ferme des Myrtilles"
Laitage / Dessert	Crème dessert "Ferme Colas" Bio	Fromage Aop Fruits	Far Breton Maison	Fromage Blanc "Ferme Colas" Bio Fruits



Ferme des Coquelicots

