



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</p> 		<p>Taboulé </p> <p>Goulash de bœuf à la hongroise  </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert vanille</p>		<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Salade verte	Concombre à la menthe	Salade Dolce Vita		Œuf dur mayonnaise
Lasagnes Bolognaise (pc)	Nuggets de poisson	Emincé de poulet façon thaï		Boulettes végétale à la tomate
Yaourt aromatisé	Purée	Légumes façon wok		Purée de carottes
Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Petit suisse sucré		Buchette
Palet Breton	Fruit de saison	Mousse au chocolat		Tarte aux pommes



Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade Dolce Vita : Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées 	Concombre vinaigrette 	Melon	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Chipolatas grillées* 	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Calamars à la romaine
Gratin dauphinois	Rösti aux légumes	Petit pois carottes 	Coquillettes 	Gratin de courgettes 
Gouda	Kiri 	Yaourt à la vanille		Tomme de Pyrènes
Fruit de saison 	Compote de pommes	Quatre- quart 	Muffin	Fruit de saison 
	S/P : Saucisses de volaille grillées			

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade verte et croustons	Tarte tomate et chèvre	Salade brésilienne	Pizza
Omelette	Chili con carne (pc)	Filet de poulet rôti	Sauté de poulet vallée d'auge	Aiguillettes de poisson aux céréales
Pommes Rissolées	Yaourt sucré	Ratatouille et pommes de terre	Ebly	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Fruit de saison	Pont l'évêque	Mimolette	Chanteneige
Galette pur beurre		Ile flottante	Fruit de saison	Liégeois chocolat

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade brésilienne : cœurs de palmier, tomates, maïs

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon vert </p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes </p> 	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Croque Monsieur* et salade composée (pc)</p> <p>Kiri</p> <p>Clafoutis tutti frutti </p> <p>S/P: Pizza au fromage</p>		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc

L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Salade verte	Pastèque	Carottes râpées	Salade surimi
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (pc)	Grignotine de porc sauce barbecue*	Boulettes végétales et lentilles garnies (pc)	Filet de colin poêlé au beurre
Coquillettes	Petit suisse aux fruits	Cocos mijotés	Yaourt au sucre de canne	Gratin de courgettes
Vache qui rit	Fruit de saison	Emmental	Croisillon aux pommes	Saint Nectaire
Compote pommes fraises		Mousse à la framboise		Fruit de saison
		S/P : Rôti de veau au thym		

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade surimi : pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise

S/P Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte</p> <p>Rôti de dinde et ketchup</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Pastèque </p> <p>Mixed grill *</p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p> Cookies </p> <p>S/P : Mixed grill sans porc</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Rôstis aux légumes</p> <p>Kiri</p> <p>Mousse au chocolat</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tomate vinaigrette	Surimi mayonnaise	Melon charentais	Carottes râpées
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc)	Cordon bleu	Raviolinis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis		Haricots verts		Ratatouille et pommes de terre
Yaourt à la vanille	Tomme des Pyrénées	Emmental	Cantafrais	Mimolette
Fruit de saison	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Compote pommes poires



INFORMATIONS:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Salade verte	Saucisson à l'ail*	Melon	Carottes rapées
Boulette de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Boulette de bœuf au curry	Couscous "boulettes végétales" (PC)	Haché de cabillaud sauce au citron
Courgette à la crème		Ebly		Haricots beurre
Yaourt sucré	Vache Picon	Boursin nature	Yaourt aromatisé	Buchette
Madeleine	Mousse au citron	Tarte au flan	Pâtisserie	Compote de pommes (stock)



Plat Fait Maison



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



MSC Pêche Durable



Viande Bovine Française



Haute Valeur Environnementale



Produits Locaux



Appellation d'Origine Protégée



Plat Végétarien

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS ECOLE CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pizza</p> <p>Œufs durs </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Palet breton</p> 	<p>Pomelos en quartier</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Penne</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare </p> <p>Printanière de légumes </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Far breton aux pommes </p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Petit Louis</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Melon </p> <p>Jambon * Salade surprise</p> <p>Emmental Beignet au chocolat</p>  <p>S/P : Jambon de dinde</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade surprise : pâtes, tomates, mais

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc