



Menu

5 > 9 janvier 2026

RESTAURANT SCOLAIRE RIANTEC



Lundi

Betteraves aux herbes

Raclette
Salade verte

Fromage
blanc

Fruit de saison

Mardi

Tomate
vinaigrette

Sauté de
bœuf

Carottes/blé

Bleu

Crème dessert
chocolat

Mercredi

Menu du
Relais des
Homards



Jeudi

Cœurs de
palmier
mimosa

Filet de
poisson

Pâtes

Camembert

Galette des
rois

Vendredi

Potage de
légumes

Pizza au
fromage

Salade verte

Yaourt sucré

Fruit de
saison

En complément des plats indiqués « BIO » ou Label de qualité dans nos menus, nous utilisons chaque jour, dans nos préparations, des ingrédients BIO ou labellisés, variables selon la saisonnalité et les disponibilités, en conformité avec les exigences de la loi EGALIM.



Plat Bio



Viande Bovine Française



Volaille Française



Pêche Durable

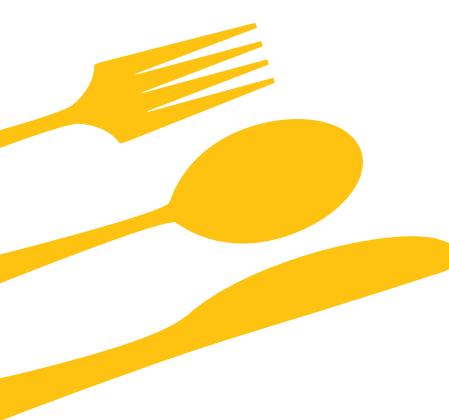


Bleu Blanc Coeur



Sur inscription : 02 97 33 95 97 | rejiej@mairie-riantec.bzh

www.riantec.bzh



Menu

12 > 16 janvier 2026

RESTAURANT SCOLAIRE RIANTEC



Lundi

Jus d'orange

Cordon bleu

Riz Bio

aux légumes

Emmental

Compote Bio

Mardi

Taboulé

Cheeseburger

maison

Chips

Petits suisses

Fruit de saison

Mercredi

Menu du Relais des Homards



Jeudi

Œuf dur mayonnaise

Lasagnes aux légumes

Salade verte

Yaourt aux fruits

Ananas au sirop

Vendredi

Salade de pommes de terre

Boulette d'agneau

Poêlée de légumes

Camembert

Fruit de saison

En complément des plats indiqués « BIO » ou Label de qualité dans nos menus, nous utilisons chaque jour, dans nos préparations, des ingrédients BIO ou labellisés, variables selon la saisonnalité et les disponibilités, en conformité avec les exigences de la loi EGALIM.



Repas végétarien



Plat Bio



Viande Bovine Française



Volaille Française



Pêche Durable

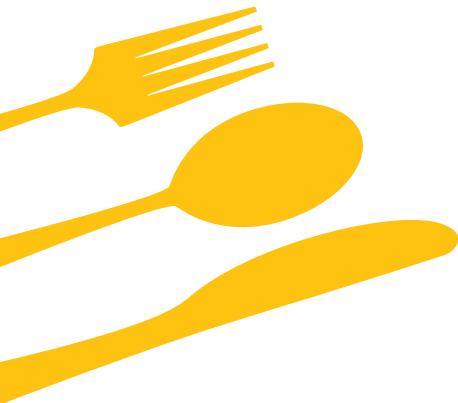


Bleu Blanc Coeur



Sur inscription : 02 97 33 95 97 | rejiej@mairie-riantec.bzh

www.riantec.bzh



Menu

19 > 23 janvier 2026



RESTAURANT SCOLAIRE RIANTEC

Lundi

Cœurs de palmiers
Maïs

Rougail
Bigouden
Riz

Comté
AOP

Fruit de saison

Mardi

Tomate
vinaigrette

Pizza au
fromage

Salade verte

Yaourt aux
fruits

Compote et biscuit

Mercredi

Menu du
Relais des
Homards



Jeudi

Potage de
légumes

Sauté de
dinde
Pomme
Noisette

Lait ribot

Fruit de
saison

Vendredi

Mâche
pommes et
croûtons

Sauté de bœuf
Pâtes

Saint Nectaire
AOP

Mousse au
chocolat

En complément des plats indiqués « BIO » ou Label de qualité dans nos menus, nous utilisons chaque jour, dans nos préparations, des ingrédients BIO ou labellisés, variables selon la saisonnalité et les disponibilités, en conformité avec les exigences de la loi EGALIM.



Repas végétarien



Plat Bio



Viande Bovine Française



Volaille Française



Pêche Durable

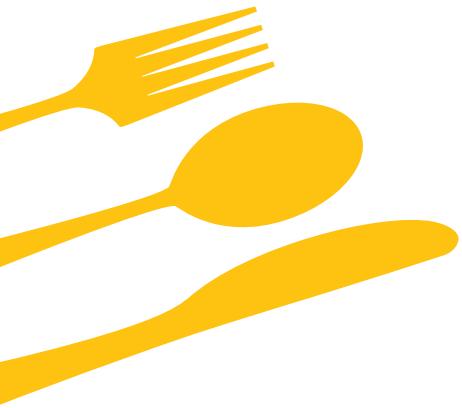


Bleu Blanc Coeur



● Sur inscription : 02 97 33 95 97 | rejiej@mairie-riantec.bzh

www.riantec.bzh



Menu

26 > 30 janvier 2026

RESTAURANT SCOLAIRE RIANTEC



Lundi

Betteraves aux herbes

Tartiflette
Salade verte

Yaourt
aromatisé

Compote

Mardi

Saucisson sec

Boulettes de
bœuf
Poêlée de
légumes

Vache qui rit

Fruit de saison

Mercredi

Menu du
Relais des
Homards



Jeudi

Crudités

Kébab
Frites

Camembert

Flan patissier

Vendredi

Oeufs
mayonnaise

Carré de
Seitan
Riz

Yaourt sucré

Fruit de
saison

En complément des plats indiqués « BIO » ou Label de qualité dans nos menus, nous utilisons chaque jour, dans nos préparations, des ingrédients BIO ou labellisés, variables selon la saisonnalité et les disponibilités, en conformité avec les exigences de la loi EGALIM.



Repas végétarien



Plat Bio



Viande Bovine Française



Volaille Française



Pêche Durable



Bleu Blanc Coeur



● Sur inscription : 02 97 33 95 97 | rejiej@mairie-riantec.bzh

www.riantec.bzh