

# Menu

2 > 6 février 2026

## RESTAURANT SCOLAIRE RIANTEC



*Lundi*

Concombre  
vinaigrette

Pâtes à la  
carbonara  
Salade verte

Gouda

Compote

*Mardi*

Macédoine  
mayonnaise

Bruschetta  
végétarienne  
Salade verte

Fromage ail &  
fines herbes

Fruit de  
saison



*Mercredi*

Menu du  
Relais des  
Homards



*Jeudi*

Salade   
aux lardons

Steak haché  
Purée de  
pommes de  
terre et potiron

Pont l'Evêque  
AOP

Crème dessert  
chocolat

*Vendredi*

Potage de  
légumes

Escalope  
de poulet   
Quinoa

Fromage  
blanc

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

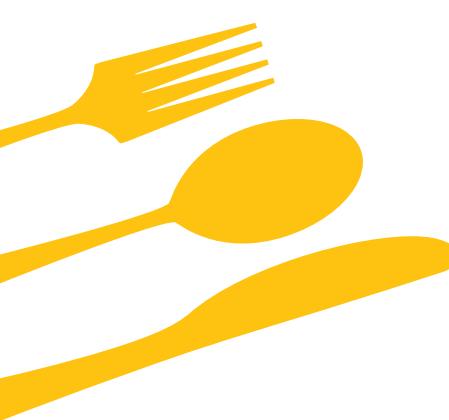


Bleu Blanc Coeur



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

[www.riantec.bzh](http://www.riantec.bzh)



# Menu

9 > 13 février 2026

## RESTAURANT SCOLAIRE RIANTEC



**Lundi**

Potage de  
légumes

Sauté de porc

Céréales

Fromage fondu

Fruit de saison

**Mardi**

Betteraves

Pizza tomate  
fromage  
Salade verte

Yaourt sucré

Gâteau aux  
fruits

**Mercredi**

Menu du  
Relais des  
Homards



**Jeudi**

Nem chips de  
crevette

Nouilles  
chinoises  
Sautéées au  
poulet

Lassi

Fruits  
exotiques

**Vendredi**

Endives au  
chèvre

Jambalaya

(riz, viandes, poulet)

Petits suisses

Compote

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

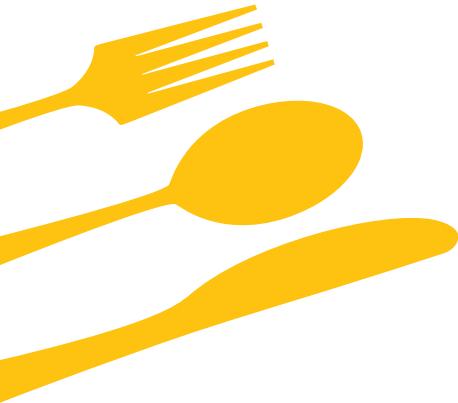


Bleu Blanc Coeur



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

[www.riantec.bzh](http://www.riantec.bzh)



# Menu

2 > 6 mars 2026



## RESTAURANT SCOLAIRE RIANTEC

**Lundi**

Cœurs de palmiers  
Maïs

Pâtes bolognaise  
Salade verte

Camembert

Fruit de saison

**Mardi**

Salade fromage  
et noix

Rôti de porc

Frites

Fromage ail &  
fines herbes

Compote

**Mercredi**

Menu du  
Relais des  
Homards



**Jeudi**

Friand fromage  
Hachis  
parmentier  
végéarien  
Salade verte

Petits suisses

Salade de  
fruits

**Vendredi**

Pâté de foie

Poisson pané

Poélée de  
légumes

Yaourt aux  
fruits

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

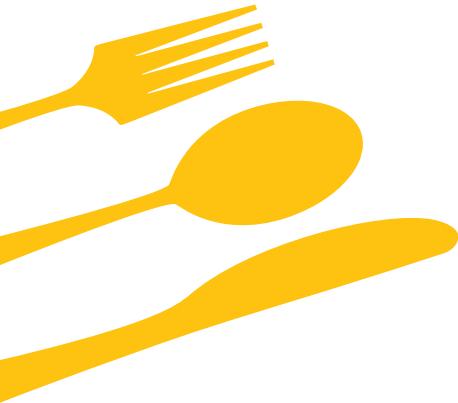


Bleu Blanc Coeur



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

[www.riantec.bzh](http://www.riantec.bzh)



# Menu

9 > 13 mars 2026

## RESTAURANT SCOLAIRE RIANTEC



**Lundi**

Salade  
aux dés de  
fromage

Saucisse   
Petits pois/  
carottes

Yaourt sucré

Gaufre

**Mardi**

Potage de  
légumes

Steak haché   
Purée

Cantal  
AOP

Fruit de saison

**Mercredi**

Menu du  
Relais des  
Homards



**Jeudi**

Concombre à  
la crème

Blanquette de  
veau   
Pâtes

Gouda

Compote

**Vendredi**

Œufs  
mayonnaise

Cake au  
fromage  
Salade verte

Fromage  
blanc

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

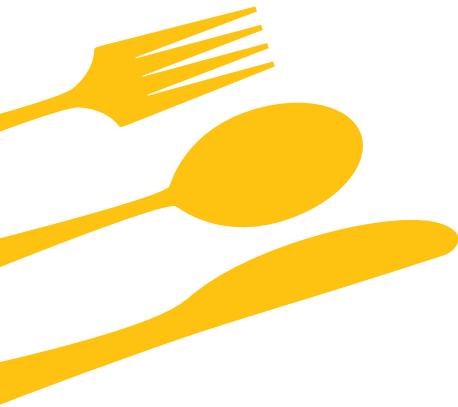


Bleu Blanc Coeur



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

[www.riantec.bzh](http://www.riantec.bzh)



# Menu

16 > 20 mars 2026

## RESTAURANT SCOLAIRE RIANTEC



**Lundi**

Tomate  
échalote

Sauté de  
dinde

Pâtes

Kiri crème

Ananas au  
sirop

**Mardi**

Carottes bio  
râpées

Emincé de  
bœuf

Frites

Brie

Compote

**Mercredi**

Menu du  
Relais des  
Homards



**Jeudi**

Paté breton

Galette  
jambon  
fromage  
Salade verte

Lait ribot

Far Breton

**Vendredi**

Friand  
fromage

Dal bhat  
Népalais

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

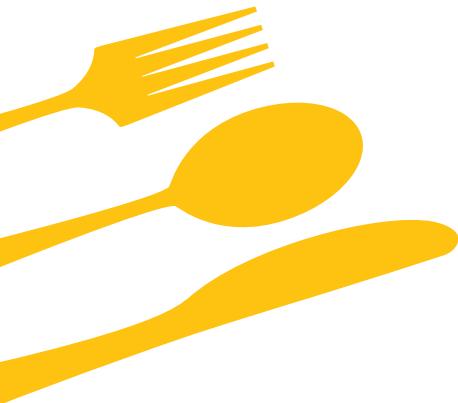


Bleu Blanc Coeur



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

[www.riantec.bzh](http://www.riantec.bzh)



# Menu

23 > 27 mars 2026



## RESTAURANT SCOLAIRE RIANTEC

Lundi

Salade au  
maïs

Rougail  
bigouden  
Riz

Fromage  
blanc

Fruit de  
saison

Mardi

Œuf dur  
mayonnaise

Boulettes  
végétariennes  
Haricots verts  
Linzy

Mimolette

Quatre-quart  
crème

Mercredi

Menu du  
Relais des  
Homards



Jeudi

Pâté de foie



Agneau au  
curry  
Céréales  
gourmandes

Tomme Bio

Fruit de  
saison

Vendredi

Salade  
saumon fumé

Poisson  
à la crème  
Pommes de  
terre vapeur

Yaourt aux  
fruits

Compote

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](http://www.riantec.bzh)