



# Menu

30 mars > 3 avril 2026

RESTAURANT  
SCOLAIRE

RIANTEC



Lundi

Macédoine  
au surimi

Boulettes  
de bœuf  
Semoule et  
légumes

Comté  
AOP

Fruit de saison

Mardi

Potage tomate

Pâtes  
Carbonara  
Salade verte

Vache qui rit

Fruit de saison

Mercredi

Menu du  
Relais des  
Homards



Jeudi

Crudités

Kébab volaille 

Frites

Fromage

Crème dessert  
chocolat

Vendredi 

Betteraves  
râpée aux  
herbes

Pizza au  
fromage  
Salade verte

Yaourt  
aromatisé

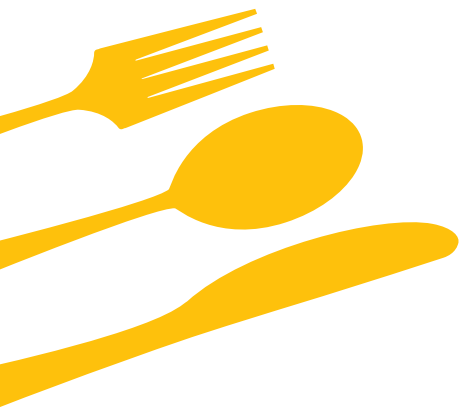
Fruit de saison

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.



Sur inscription : 02 97 33 95 97 | [rejieej@mairie-riantec.bzh](mailto:rejieej@mairie-riantec.bzh)

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



# Menu

7 > 10 avril 2026

RESTAURANT  
SCOLAIRE

RIANTEC



Lundi

FÉRIÉ

Mardi

Taboulé

Boulettes Thaï

Poêlée de  
légumes

Gouda

Fruit de saison

Mercredi

Menu du  
Relais des  
Homards



Jeudi

Tomate  
mozzarella

Bruschetta  
Courgette  
jambon cru

Fromage

Tiramisu

Vendredi

Pâté  
salade



Filet de dinde



Riz



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 | rejieej@mairie-riantec.bzh

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





# Menu

27 > 30 avril 2026

RESTAURANT  
SCOLAIRE  
RIANTEC



Lundi

Salade  
alsacienne

Chipolatas

Pâtes 

Cantal  
AOP

Compote

Mardi

Saucisson à l'ail 

Filet de poisson 

Ratatouille et

Boulghour

Emmental

Fruit de saison

Mercredi

Menu du  
Relais des  
Homards



Jeudi

Chou-fleur  
en salade

Hachis  
parmentier   
Salade verte 

Bûchette  
de chèvre

Biscuit fourré

Vendredi

FÉRIÉ

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.



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

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