



# Menu

1 > 5 juin 2026

RESTAURANT  
SCOLAIRE

RIANTEC



Lundi

Tomate  
mozzarella

Sauté de  
dinde   
Riz

Fromage  
crème

Ananas

Mardi

Carottes râpées 

Jambon   
Frites

Brie

Compote

Mercredi

Menu du  
Relais des  
Homards



Jeudi 

Courgettes  
en salade

Pizza au  
fromage  
Salade verte

Emmental

Pâtisserie

Vendredi

Melon

Carbonade  
de bœuf   
Pâtes

Yaourt

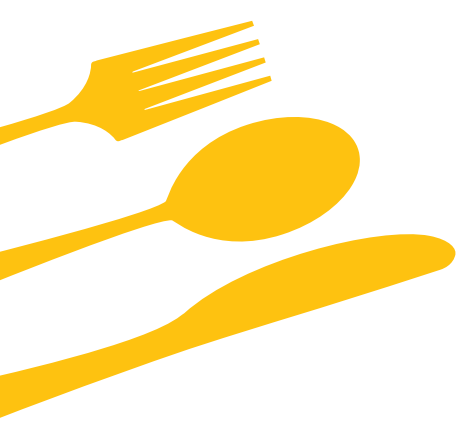
Fruit de  
saison

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

8 > 12 juin 2026

RESTAURANT  
SCOLAIRE

RIANTEC



Lundi

Crêpe  
fromage

Escalope de  
poulet  
Perles de blé

Yaourt sucré

Glace

Mardi

Œuf dur  
mayonnaise

Gnocchis bolo  
végétarienne  
Salade verte

Mimolette

Crème vanille  
et biscuit

Mercredi

Menu du  
Relais des  
Homards



Jeudi

Pâté de foie



Sauté de veau



Marengo

Céréales

gourmandes



Tomme

Pomme au  
caramel

Vendredi

Pastèque

Rougail  
saucisse  
Riz



Yaourt

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

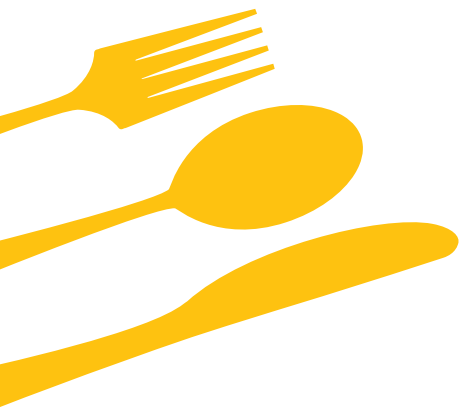


Bleu Blanc Coeur

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

www.riantec.bzh





# Menu

15 > 19 juin 2026

RESTAURANT  
SCOLAIRE

RIANTEC



*Lundi*

Melon

Boulettes  
d'agneau  
Semoule  
et légumes

Lait ribot

Biscuit

*Mardi*

Betteraves aux  
herbes

Pâtes  
Carbonara  
Salade verte

Vache qui rit

Fruit de saison

*Mercredi*

Menu du  
Relais des  
Homards



*Jeudi*

Tomate  
croque sel

Paella  
à la volaille

Emmental

Glace

*Vendredi*

Salade de  
chou rouge

Nuggets au  
fromage  
Poêlée de  
légumes

Yaourt à boire

Banane

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

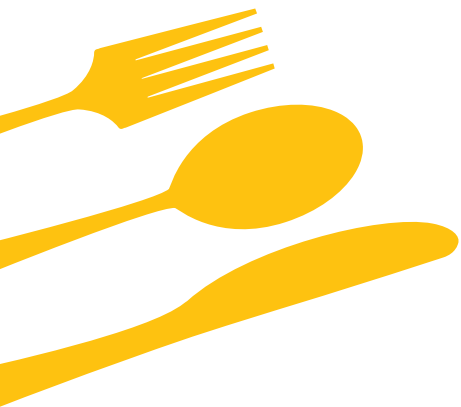


Bleu Blanc Coeur

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

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





# Menu

22 > 26 juin 2026

RESTAURANT  
SCOLAIRE

RIANTEC



Lundi

Pastèque

Cordon Bleu  
Haricots verts

Gouda

Fruit de saison

Mardi

Taboulé

Lasagnes de  
légumes  
Salade verte

Lait ribot

Glace

Mercredi

Menu du  
Relais des  
Homards



Jeudi

Salade aux  
lardons

Filet de  
poisson   
Pommes  
de terre

Camembert

Compote  
gourde

Vendredi

Pâté   
salade

Galette  
saucisse  
Salade verte

Yaourt à boire

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

29 juin > 3 juillet 2026

RESTAURANT  
SCOLAIRE

RIANTEC



Lundi

Concombre à  
la crème

Chipolatas  
Pâtes



Cantal  
AOP

Compote  
gourde

Mardi



Salade de maïs 

Hachis  
parmentier  
végé  
Salade verte

Yaourt à boire

Fruit de saison

Mercredi

Menu du  
Relais des  
Homards



Jeudi

Paté de foie

Filet de  
poisson   
Ratatouille  
et boulghour 

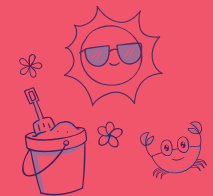
Brie

Fruit de  
saison

Vendredi

Repas de fin  
d'année

Bonne  
vacances !



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)  