

M enu

1^{er} > 4 septembre 2026

Lundi

**BONNE
RENTREE**

Mardi

Melon

Jambon
Pommes de
terre

Emmental

Glace

Mercredi

Menu du
Relais des
Homards



Jeudi

Tomate
mozzarella

Beignet de
légumes
Riz 

Yaourt
aromatisé

Barre
bretonne

Vendredi

Betteraves 
vinaigrette

Lasagne
Salade verte

Cantal AOP

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

7 > 11 septembre 2026

Lundi



Pastèque

Cordon
végétal
Perles de blé

Mimolette

Mousse
chocolat

Mardi

Salade au
maïs

Sauté de
dinde
Semoule 

Yaourt aux
fruits mixés

Fruit de
saison

Mercredi

Menu du
Relais des
Homards



Jeudi

Carottes 
râpées

Steak haché
Purée

Saint Nectaire
AOP

Compote 

Vendredi

Macédoine
de légumes

Pâtes 
carbonara
Salade

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

14 > 18 septembre 2026

Lundi

Betteraves 
vinaigrette

Hachis
parmentier
Salade verte

Vache qui rit

Fruit de
saison

Mardi

Melon

Porc de
montagne au
caramel

Riz 

Emmental

Glace Caramel

Mercredi

Menu du
Relais des
Homards



Jeudi 

Œuf dur
mayonnaise

Tarte tomate/
chèvre
Salade verte

Petits suisses
sucrés

Banane

Vendredi

Salade
fromage
croûtons

Pépites de
flétan
Carottes et blé 

Yaourt sucré 

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

21 > 25 septembre 2026

Lundi

Pastèque

Emincé de
poulet
Brocolis /
Pommes
de terre

Camembert 

Crème vanille

Mardi

Carottes 
râpées

Sauté de
boeuf
Pâtes

Saint-Paulin

Liégeois
chocolat
et biscuit

Mercredi

Menu du
Relais des
Homards



Jeudi 

Concombre à
la crème

Nuggets
fromage
Purée de
légumes

Emmental

Pâtisserie

Vendredi

Crêpe fromage

Rougail
bigouden
Riz 
aux légumes

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

28 sept. > 2 oct. 2026

Lundi

Œuf dur mayo

Lasagnes de
légumes

Salade verte 

Gouda

Glace

Mardi

Céleri aux
pommes

Tomate farcie
Semoule

Yaourt
aux fruits 

Biscuit roulé

Mercredi

Menu du
Relais des
Homards



Jeudi

Melon

Carbonade de
Bœuf 
Frites

Comté
AOP

Compote
gourde

Vendredi

Pizza

Escalope de
poulet
Carottes 
braisées

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