



# MENU

SEMAINE DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

Ille & Vilaine  
LE DÉPARTEMENT

LUNDI

Entrée

Potage 


ou

Salade de légumineuse 

Plat

Palette à la diable 

Pâtes 

Salade verte 

Laitage  

Dessert

Fruits de saison 

MARDI



Entrée

Crudités de saison  

Plat

Tartine façon croque fromage 

Salade verte 

Laitage  

Dessert


Fruit cuit 

JEUDI

Entrée

Salade de hareng

Plat

Émincé de bœuf à la  
Strogonoff 

Purée de patate douce  

Salade verte 

Fromage  

Dessert

Tarte aux pommes  

VENDREDI

Entrée

Salade de légumineuse 

Plat

Poisson

Pomme de terre vapeur  

Salade verte 

Laitage  

Dessert

Fruits de saison 

Origine des viandes servies : **France** (vbf)(Décret n° 2024-171 du 04/03/2024)

**Tous nos plats sont élaborés et cuisinés sur place par notre équipe de cuisine**

**Un plat végétarien est proposé chaque jour**



Agriculture biologique



Local



Haut Valeur Environnementale



Label rouge

La cheffe d'établissement

C. WELLENREITER

Le gestionnaire

T. CONNAN

La cheffe de cuisine

G. HELUARD