



























Menus du Boréal


Du lundi 20 avril 2026 Au vendredi 24 avril 2026


	lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
D é j e u n e r	Concombre à la fêta 	Mini-tresse aux 4 fromages 	Carottes râpées * 	Taboulé de boulgour aux légumes 	Tomates * 
	Jambon blanc de Médréac 	Estouffade de bœuf Bourguignonne 	Burger 	Poulet au jus 	Gratin de poisson pommes de terre 
	Coquillettes au fromage râpé 	Purée Dubarry 	Frites 	Poêlée de légumes printaniers de nos régions 	Salade verte 
	Kiri * 	Saint-paulin * 	Emmental 	Comté * 	Cantal * 
	Mousse au café 	Fruits frais de saison * 	Gâteau roulé à la confiture 	Fruits frais de saison * 	Yaourt aromatisé fraise 


 Certification Environnementale niv. 2


 TERRES DE SOURCES


 Agriculture Biologique (AB)

 Label Rouge


 Marine Stewardship Council


 Le porc français

 Agriculture Biologique européenne

 Viande Bovine Française










 Volaille Française

 Produit local

 Des produits laitiers à l'école

 Fruits&légumes à l'école

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

	Anhydride sulfureux et sulfites		Lait		Moutarde		Céréales contenant du gluten		Céleri
	Graines de sésame		Oeufs		Soja		Poissons		

* La vinaigrette et le sucre sont servis à part

* Aide UE à destination des écoles