







































# Menus du Boréal









## Du lundi 1 juin 2026 Au vendredi 5 juin 2026

	lundi 1 juin	mardi 2 juin	mercredi 3 juin	jeudi 4 juin	vendredi 5 juin
D é j u n e r	Concombre à la fêta 	Macédoine mayonnaise 	Melon * 	Carottes râpées * 	Oeufs durs mayonnaise 
	Chipolatas de Médréac 	Moussaka végétarienne 	Tortilla aux pommes de terre oignons 	Filet de colin meunière sauce hollandaise 	Poulet au gingembre 
	Coquillettes au fromage râpé 	Salade verte 	Salade verte 	Riz pilaf 	Petits pois à la française 
	Kiri * 	Brie * 	Emmental 	Comté * 	Cantal * 
				La vache qui rit * 	
	Fromage blanc nature * 	Fruit frais de saison * 	Liégeois vanille et caramel 	Glace à la fraise 	Fruit frais de saison * 

-  Certification Environnementale niv. 2
-  Agriculture Biologique européenne
-  Produit local
-  Appellation d'Origine Protégée (AOP)

-  Le porc français
-  Des produits laitiers à l'école
-  Fruits & légumes à l'école
-  Label Rouge

-  TERRES DE SOURCES
-  Plat végétarien
-  Marine Stewardship Council
-  Volaille Française

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

\* La vinaigrette et le sucre sont servis à part

\* Aide UE à destination des écoles