Au menu du mois de Juillet

LE JOUR DU Végé

LUNDI *Meurzh* 8-juil.	MARDI *Meurzh* 9-juil.	MERCREDI *Meurzh* 10-juil.	JEUDI *Meurzh* 11-juil.	VENDREDI *Gwener* 12-juil.
Tomates olives et vinaigrette			**Salade vert et maïs**	**Nems**
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
Colin meunière et tranche de citron	**Œufs durs BIO**	**Steak haché**	**Pizza végétarienne BIO (pâte à pizza, sauce tomate, emmental, mimolette et champignons)**	**Rôti de dinde à l'orientale**
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
Riz	**Salade piémontaise BIO**	**Petits pois**	*	**Carottes au cumin**
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
Edam	**Yaourt aromatisé**	**Gouda**		
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
Banane		**Paris-Brest**	**Mousse au chocolat**	**Purée pomme fraise (coupelle)**

Production locale

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Plat végétarien

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'origine protégée

brestmêm RESTAURATION

Au menu du mois de Juillet

LE JOUR DU Végé

LUNDI *Lun* 15-juil.	MARDI *Meurzh* 16-juil.	MERCREDI *Merc'her* 17-juil.	JEUDI *Yaou* 18-juil.	VENDREDI *Gwener* 19-juil.
		Pastèque		**Betteraves rouges et vinaigrette**
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
Bolognaises	**Hoki à la crème**	**Rôti de veau au jus**	**Bouchées azukis sauce fromage blanc ail et fines herbes**	**Cordon bleu**
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
Spirales semi-complètes BIO	**Brunoise de légumes**	**Pommes de terre rissolées**	**Riz BIO semi-complet**	**Ratatouille**
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
Fraidou	**Mimolette**	**Fromage blanc et sucre**	**Tomme**	**Polenta BIO à la mangue**
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
Nectarine	**Beignet au chocolat**		**Abricots**	

Production locale — *Produits BIO* — *Plat végétarien* — *Appellation d'origine contrôlée*

Spécialité du chef — *Label Rouge* — *Pêche responsable* — *Appellation d'origine protégée*

brestmêm RESTAURATION

Au menu du mois de Juillet

LE JOUR DU Végé

LUNDI *Lun* 22-juil.	MARDI *Meurzh* 23-juil.	MERCREDI *Merc'her* 24-juil.	JEUDI *Yaou* 25-juil.	VENDREDI *Gwener* 26-juil.
	Melon	**Radis et fromage frais nature**		**Taboulé**
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
Couscous à l'agneau	**Chili sin carne BIO**	**Escalope de poulet viennoise et citron**	**Spirales sauce fromagère au jambon** Sans porc : Spirales sauce fromagère à la dinde	**Colin sauce méridionale**
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
*	**Riz BIO semi-complet**	**Haricots verts**	*	**Petits pois et carottes**
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
Crème de brebis	**Fromage blanc aromatisé**		**Petits suisses sucrés**	
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
Purée pomme (coupelle)		**Gaufre fantasia (chocolat)**	**Fraises**	**Flan nappé caramel**

Production locale — *Produits BIO* — *Plat végétarien* — *Appellation d'origine contrôlée*

Spécialité du chef — *Label Rouge* — *Pêche responsable* — *Appellation d'origine protégée*

brestmêm RESTAURATION

Au menu du mois de Juillet

LE JOUR DU Végé

LUNDI *Lun* 29-juil.	MARDI *Meurzh* 30-juil.	MERCREDI *Merc'her* 31-juil.	JEUDI *Yaou* 1-août	VENDREDI *Gwener* 2-août
Concombre vinaigrette	**Œufs durs et mayonnaise**	**Tarte chèvre, tomate, basilic**	* * * * *	* * * * *
* * * * *	* * * * *	* * * * *	**Hachis végétarien de pommes de terre et lentilles vertes BIO**	**Boulettes de veau au basilic**
Emincé de dinde au curry	**Merlu sauce crevettes**	**Rôti de bœuf et mayonnaise**	* * * * *	* * * * *
* * * * *	* * * * *	* * * * *	*	**Semoule**
Coquillettes	**Julienne de légumes**	**Ratatouille**	* * * * *	* * * * *
* * * * *	* * * * *	* * * * *	**Saint Nectaire AOP**	**Camembert**
Yaourt nature sucré		**Fromage blanc aromatisé**	* * * * *	* * * * *
* * * * *	* * * * *	* * * * *	**Abricots**	**Pot de glace vanille et chocolat**
	Eclair au chocolat			

Production locale

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Plat végétarien

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'origine protégée

brestmêm RESTAURATION

Au menu du mois d'Aout

LE JOUR DU Végé

LUNDI 5-août	MARDI 6-août	MERCREDI 7-août	JEUDI 8-août	VENDREDI 9-août
Meurzh	*Meurzh*	*Meurzh*	*Meurzh*	*Gwener*
	Salade BIO et dés de chèvre		**Taboulé BIO**	
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
Saucisse de volaille	**Pizza végétarienne BIO**	**Sauté de porc sauce rougail**	**Steak haché**	**Colin thym citron**
		Sans porc : Sauté de dinde sauce rougail		
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
Purée de pommes de terre	*	**Courgettes**	**Petits pois BIO**	**Boulgour**
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
Carré		**Fraidou**	**Yaourt nature sucré**	**Petit moulé nature**
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
Purée pomme abricot (coupelle)	**Flan nappé au caramel**	**Beignet au chocolat**		**Abricots**

Production locale

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Plat végétarien

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'origine protégée

brestmêm RESTAURATION

Au menu du mois d'Aout

LUNDI 12-août
Lun

* * * * *

Boulettes de veau sauce bobotie

* * * * *

Spirales

* * * * *

Mimolette

* * * * *

Banane

MARDI 13-août
Meurzh

Concombre vinaigrette

* * * * *

Lamelle de Kebab, sauce blanche

* * * * *

Pommes de terre rissolées

* * * * *

* * * * *

Cocktail de fruits au sirop

MERCREDI 14-août
Merc'her

Samossas aux légumes

* * * * *

Rôti de bœuf et mayonnaise

* * * * *

Petits pois

* * * * *

Fromage blanc et sucre

* * * * *

JEUDI 15-août
Yaou

* * * * *

* * * * *

Férié

* * * * *

* * * * *

VENDREDI 16-août
Gwener

Melon BIO

* * * * *

Filet de julienne FRAIS sauce vierge

* * * * *

Ratatouille BIO

* * * * *

* * * * *

Mousse au chocolat

Production locale

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Plat végétarien

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'origine protégée

brestmêm RESTAURATION

Au menu du mois d'Aout

LE JOUR DU Végé

LUNDI 19-août	MARDI 20-août	MERCREDI 21-août	JEUDI 22-août	VENDREDI 23-août
Lun	*Meurzh*	*Merc'her*	*Yaou*	*Gwener*
Betteraves rouges vinaigrette				**Tarte aux légumes**
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
Colin sauce brésilienne	**Bolognaise de bœuf bio**	**Nuggets de poulet et ketchup**	**Dahl de pois cassé BIO**	**Chipolatas et sauce béarnaise** Sans porc : Merguez et sauce béarnaise
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
Pommes de terre vapeur	**Penne semi complète bio**	**Ratatouille**	**Riz BIO semi-complet**	**Haricots verts**
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
Yaourt nature sucré	**Comté AOP**	**Camembert**	**Fraidou**	**Fromage blanc aromatisé**
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
	Abricots	**Muffins aux pépites de chocolat**	**Purée pomme fraise (coupelle)**	

Production locale

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Plat végétarien

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'origine protégée

brestmêm RESTAURATION

Au menu du mois d'Aout

LE JOUR DU Végé

LUNDI 26-août (Lun)	MARDI 27-août (Meurzh)	MERCREDI 28-août (Merc'her)	JEUDI 29-août (Yaou)	VENDREDI 30-août (Gwener)
Pastèque	**Tomates BIO et vinaigrette** (BIO)			
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
Œufs durs	**Couscous**	**Rôti de dinde sauce basilic**	**Colin mariné thym et citron**	**Cheeseburger** Sans porc : Merguez et sauce béarnaise
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
Taboulé	*	**Petits pois**	**Haricots beurres**	**Pommes de terre smiley**
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
Yaourt nature sucré		**Fromage frais ail et fines herbes**	**Mimolette**	**Coulommiers**
* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *	* * * * *
Attention : Repas froid	**Flan vanille**	**Nectarine**	**Tarte aux poires Bourdaloue**	**Prunes rouges**

Production locale — *Produits BIO* — *Plat végétarien* — *Appellation d'origine contrôlée*

Spécialité du chef — *Label Rouge* — *Pêche responsable* — *Appellation d'origine protégée*

brestmêm RESTAURATION