










Menus de la semaine

Du 4 au 8 Octobre 2021.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade	Œuf dur Bio mayonnaise 		Taboulé	Betteraves rouges
Chou rouge aux raisins secs	Rosette et cornichon		Salade Gauloise	Macédoine de légumes
Haché de poulet sauce au curry	Rôti de porc sauce dijonnaise 		Omelette bio du chef   	Bolognaise 
Frites	Courgette à l'ail		Carottes persillées	Tortis bio semi complets
	Coulommier			Mozzarella râpée 
Yaourt bio sucré de Traon Bihan  	Paris Brest		Flan saveur vanille	Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ecole St Joseph du Pilier Rouge



Produit français



Recette végétarienne



Produit Breton



Produit Biologique



Recette du Chef

Menus de la semaine

Du 11 au 15 Octobre 2021.

Menus proposés par :
Société Bretonne de
Restauration et Service
Cuisine Centrale de Brest



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Odysée du Gout : Les trésors de La France

Salade de tomate et basilic

Salade de Riz de Camargue IGP



Saucisson Sec et cornichon

Carottes bio râpée à l'orange



Aiguillettes de poulet aux pruneaux d'Agen



Semoule bio semi complete



Nuggets de blé



Haricots verts



2021-2022

Steak Haché au jus



Purée façon truffade



Blanquette de veau



Petit pois au jus

Emmental Breton



Bûche du pilat

Faiselle et coulis de fruits rouges

Compote allégée en sucre pomme vanille

Fruit

Cake du chef à la Chataigne



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ecole St Joseph du Pilier Rouge



Produit français



Recette végétarienne



Produit Breton



Produit Biologique



Recette du Chef







sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la semaine

Du 18 au 22 Octobre 2021.

Menus proposés par :
Société Bretonne de
Restauration et Service
Cuisine Centrale de Brest



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Gauloise	Chou rouge au maïs		 Pâté de campagne	Concombre Vinaigrette
Taboulé	Chou blanc aux pommes		Pate de volaille	Céleri bio 
Cordon bleu	Rôti de Dinde sauce curry		Poisson frais Sauce esterel	Jambon Braisé et ketchup
Brocolis	Crumble de butternut et carotte bio 		Riz jaune	 Frites
Suisse sucré	Fromage ail et fines herbes 			
Fruit	Beignet à la framboise		Fruit	Crème dessert bio à la vanille 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille

Ecole St Joseph du Pilier Rouge



Produit français



Recette végétarienne



Produit Breton



Produit Biologique



Recette du Chef