




MENU

Restaurant scolaire de Pont-Scorff
Semaine du 02/03/2026 au 06/03/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Macédoine de légumes	Rillette de poisson surimi	Céleri rémoulade 	Velouté de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes	Beignets de calamar sauce tartare Carottes à la crème	Suaté de porc HVE à la moutarde Haricots beurre provençale	Couscous Semoule HVE	Raviolis végétariens 
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit frais 	Tarte aux pommes	Fruit frais 	Gâteau bulagre

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Repas végétarien**

Exemples de nos fournisseurs locaux: Bernard Jean Floc'h (Locminé), Le Roy Muribane (Brest)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : #CodeEtablissement





**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**


Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



MENU

Restaurant scolaire de Pont-Scorff
Semaine du 09/03/2026 au 13/03/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore HVE 	Taboulé	Carottes râpées HVE 	Pizza au fromage	Velouté de potiron
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes napolitaine au jambon	Tajine de volaille LA Nouvelle Agriculture Légumes tajine	Marmite de poisson Purée de pommes de terre	Boulettes de veau à la milanaise Haricots verts	Dhal de lentilles  Riz
DESSERT	Compote de pommes HVE	Crème dessert vanille	Fromage blanc sucré	Fruit frais 	Gâteau mangue chocolat

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Repas végétarien**

Exemples de nos fournisseurs locaux: Bernard Jean Floc'h (Locminé), Le Roy Muribane (Brest)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : #CodeEtablissement

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Restaurant scolaire de Pont-Scorff

Semaine du 16/03/2026 au 20/03/2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Repas Haut De France

HORS D'ŒUVRE

Céleri sauce cocktail 

Salade Marco Polo

Betteraves
vinaigrette

Salade Flersoise 

Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Saucisse knack HVE

Poisson meunière
MSC

Croque Monsieur

Boulettes de bœuf
façon carbonade
flamande

Croc veggie tomate 

Purée de pommes
de terre

Ratatouille

Frifites au four HVE

Riz

DESSERT

Fruit frais 

Mousse au chocolat

Fruit frais 

Cake vanille
spéculoos

Yaourt sucré

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Repas végétarien**

Exemples de nos fournisseurs locaux: Bernard Jean Floc'h (Locminé), Le Roy Muribane (Brest)

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : #CodeEtablissement

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !