



MENU

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

HORS D'ŒUVRE
Betteraves HVE vinaigrette

PLAT CHAUD ET GARNITURES
Lasagnes Boulettes végétales sauce tomate Haricots verts

DESSERT
Compote de pommes HVE Liégeois chocolat

Restaurent scolaire de Pont-Scorff

Semaine du 05/01/2026 au 09/01/2026



Emincé bicolore HVE

Velouté de légumes

Couscous

Dos de colin MSC à la
crème

Pomme roty



Fruit frais

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)

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir :
#CodeEtablissement

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



MENU

Lundi



Carottes râpées HVE

Mardi

Taboulé

Mercredi

Friand au fromage

Jeudi

Rillettes HVE

Vendredi

Velouté de patate douce

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT

Rôti de porc HVE
sauce dijonnaise

Lentilles

Paupiette de veau
sauce barbecue

Petits pois carottes

Sauté de volaille La
Nouvelle Agriculture
sauce vallée d'auge

Haricots verts

Haché de cabillaud au
beurre blanc

Riz

Gratin de pâtes aux
légumes et fromage

Fruit frais

Flan nappé au caramel

Ananas au sirop

Cake poire miel

Fruit frais



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)

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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir :
#CodeEtablissement



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



MENU

Lundi

Œufs durs
mayonnaise

Mardi



Salade suisse

Mercredi

Cervelas vinaigrette

Jeudi

Velouté de légumes

Vendredi

Saucisson à l'ail

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT



Chili sin carne

Riz

Farfalles
Strasbourgeoises

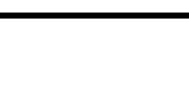
Tajine de boulettes
d'agneau

Lamelle kebab
méditerranéenne

Dos de colin MSC
sauce hollandaise



Beignets de brocolis



Compote de pommes
HVE

Velouté aux fruits

Liégeois chocolat

Moelleux au chocolat

Fruit frais



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)

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

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 !

Restaurent scolaire de Pont-Scorff

Semaine du 19/01/2026 au 23/01/2026



MENU

Lundi

Betteraves HVE
vinaigrette

Mardi

Crêpe au fromage

Mercredi

Rillettes HVE

Jeudi

Salade verte

Vendredi

Velouté de légumes

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT

Sauté de porc HVE au
paprika

Purée de carottes

Boulettes végétale
sauce tomate

Haricots verts

Poulet La Nouvelle
Agriculture sauce
chasseur

Blé à la tomate

Charcuterie raclette

Gratin de pommes de
terre raclette

Poisson pané MSC

Coquillettes

Yaourt sucré de la
ferme

Fruit frais

Cocktail de fruits

Fruit frais

Île flottante



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)

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

Restaurent scolaire de Pont-Scorff

Semaine du 26/01/2026 au 30/01/2026



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir :
#CodeEtablissement

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



MENU

Lundi

Hors d'œuvre
Pommes de terre façon piémontaise

Mardi

Coleslaw HVE



Mercredi

Salade verte



Jeudi

Velouté de poireaux

Vendredi

Pizza

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT

Haché de veau sauce au poivre

Ratatouille

Nugget's de blé

Pommes rissolées HVE

Hachis parmentier

Saucisse grillée HVE

Poisson meunière MSC

Tajine de légumes



Fruit frais

Fromage blanc aux fruits

Crème dessert chocolat

Far breton

Liégeois vanille



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)

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

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 !



MENU

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

HORS D'ŒUVRE
Taboulé

PLAT CHAUD ET GARNITURES
Cordon bleu Butternut aux épices

DESSERT
Ananas au sirop

Lundi	Betteraves HVE vinaigrette	Saucisson à l'ail	Carottes râpées HVE	Velouté de panais	
Mardi	Omelette 	Volaille La Nouvelle Agriculture sauce tomate	Bolognaise	Curry de poisson MSC	
Mercredi	Frites au four HVE	Riz	Coquillettes	Petits pois carottes	
Jeudi					
Vendredi					



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)

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir :
#CodeEtablissement

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !