



MENU

Restaurent scolaire de Pont-Scorff

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
HORS D'ŒUVRE	Betteraves HVE vinaigrette	Pommes de terre façon piémontaise	Salade Marco Polo	Emincé bicolore HVE	Velouté de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes	Boulettes végétales sauce tomate Haricots verts	Marengo de volaille La Nouvelle Agriculture Duo de carottes	Couscous	Dos de colin MSC à la crème Pomme roty
DESSERT	Compote de pommes HVE	Liégeois chocolat	Cocktail de fruits	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)



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

Restaurent scolaire de Pont-Scorff
Semaine du 12/01/2026 au 16/01/2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées HVE	Taboulé	Friand au fromage	Rillettes HVE	Velouté de patate douce
PLAT CHAUD ET GARNITURES	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
DESSERT	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)



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

Restaurent scolaire de Pont-Scorff
Semaine du 19/01/2026 au 23/01/2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
HORS D'ŒUVRE	Œufs durs mayonnaise	Salade suisse	Cervelas vinaigrette	Velouté de légumes	Saucisson à l'ail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chili sin carne Riz	Farfalles Strasbourgeoises	Tajine de boulettes d'agneau Semoule HVE	Lamelle kebab méditerranéenne Ratatouille	Dos de colin MSC sauce hollandaise Beignets de brocolis
DESSERT	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)



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

Restaurent scolaire de Pont-Scorff
Semaine du 26/01/2026 au 30/01/2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
HORS D'ŒUVRE	Betteraves HVE vinaigrette	Crêpe au fromage	Rillettes HVE	Salade verte	Velouté de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	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
DESSERT	Yaourt sucré de la ferme	Fruit frais	Cocktail de fruits	Fruit frais	Ile 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)



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

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre façon piémontaise	Coleslaw HVE	Salade verte	Velouté de poireaux	Pizza
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Haché de veau sauce au poivre Ratatouille	Nugget's de blé Pommes rissolées HVE	Hachis parmentier	Saucisse grillée HVE Gratin breton	Poisson meunière MSC Tajine de légumes
DESSERT	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)



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

Restaurent scolaire de Pont-Scorff

Semaine du 09/02/2026 au 13/02/2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Betteraves HVE vinaigrette	Saucisson à l'ail	Carottes râpées HVE	Velouté de panais
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Butternut aux épices	Omelette Frites au four HVE	Volaille La Nouvelle Agriculture sauce tomate Riz	Bolognaise Coquillettes	Curry de poisson MSC Petits pois carottes
DESSERT	Ananas au sirop	Fruit frais	Fruit frais	Velouté aux fruits	Crêpe



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.