



MENU

PONT SCORFF

Semaine du 16/02/2026 au 20/02/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage de légumes	Salade chinoise	Pâté de campagne HVE	Betteraves HVE vinaigrette	Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grill HVE sauce barbecue Haricots verts	Boulettes de bœuf sauce napolitaine Pommes rissolées HVE	Emincé de volaille LA NOUVELLE AGRICULTURE à la crème Riz créole	Cabonara HVE Coquillettes	Gratin de poisson à la bretonne Duo de carottes
DESSERT	Beignet aux pommes	Fruit frais	Cocktail de fruits	Fruit frais	Fromage blanc sucré



Produit de saison

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

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

PONT SCORFF

Semaine du 23/02/2026 au 27/02/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade verte	Céleri sauce cocktail	Cervelas vinaigrette	Coleslaw HVE	Velouté de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Hachis parmentier	Rougail saucisse HVE Riz créole	Paupiette de veau aux raisins Beignets de brocolis	Nugget's de volaille Frites au four HVE	Poisson meunière MSC Purée de potiron
DESSERT	Compote de pommes HVE	Fruit frais	Liégeois vanille	Fruit frais	Eclair au chocolat



Produit de saison

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

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.