



# Menu

13 > 17 mai 2024

RESTAURANT  
SCOLAIRE

RIANTEC



Lundi

Tomate  
échalote

Sauté de  
dinde   
Riz basmati

Kiri crème

Ananas

Mardi

Carottes   
râpées

Jambon   
Frites

Brie

Compote 


Mercredi

Menu du  
Relais des  
Homards



Jeudi 

Courgettes  
en salade

Pizza au  
fromage  
Salade verte 

Emmental

Pâtisserie

Vendredi

Chou fleur à la  
crème

Emincé de  
bœuf   
Pâtes 

Yaourt 

Fruit de saison

En complément des plats indiqués « BIO » ou Label de qualité dans nos menus, nous utilisons chaque jour, dans nos préparations, des ingrédients BIO ou labellisés, variables selon la saisonnalité et les disponibilités, en conformité avec les exigences de la loi EGALIM.



Sur inscription : 02 97 33 95 97 | rejieej@mairie-riantec.bzh

www.riantec.bzh 



# Menu

21 > 24 mai 2024

RESTAURANT  
SCOLAIRE

RIANTEC



Lundi

FÉRIÉ

Mardi

Œuf dur  
mayonnaise

Boulettes  
végétariennes  
Haricots  
verts Linzy

Mimolette

Crème vanille  
et biscuit

Mercredi

Menu du  
Relais des  
Homards



Jeudi

Pâté de foie



Sauté de veau  
Marengo



Céréales  
gourmandes



Tome



Pomme au  
caramel

Vendredi

Salade de Maïs



Rougail  
saucisse



Riz



Yaourt



Fruit de saison

En complément des plats indiqués « BIO » ou Label de qualité dans nos menus, nous utilisons chaque jour, dans nos préparations, des ingrédients BIO ou labellisés, variables selon la saisonnalité et les disponibilités, en conformité avec les exigences de la loi EGALIM.



Repas végétarien



Plat Bio



Viande Bovine Française



Volaille Française



Pêche Durable



Bleu Blanc Coeur

Sur inscription : 02 97 33 95 97 | rejieej@mairie-riantec.bzh

www.riantec.bzh





# Menu

27 > 31 mai 2024

RESTAURANT  
SCOLAIRE

RIANTEC



Lundi

Macédoine  
au surimi

Boulettes  
d'agneau  
Semoule &  
légumes

Lait ribot

Fruit de saison

Mardi

Betteraves   
aux herbes

Pâtes   
Carbonara  
Salade verte 

Vache qui rit

Fruit de saison

Mercredi

Menu du  
Relais des  
Homards



Jeudi

Crudités

Kebab volaille   
Frites

Fromage

Crème dessert  
chocolat

Vendredi 

Cœurs de  
palmier

Curry de  
légumes

Riz 

Yaourt 

Fruit de saison

En complément des plats indiqués « BIO » ou Label de qualité dans nos menus, nous utilisons chaque jour, dans nos préparations, des ingrédients BIO ou labellisés, variables selon la saisonnalité et les disponibilités, en conformité avec les exigences de la loi EGALIM.



Sur inscription : 02 97 33 95 97 | rejieej@mairie-riantec.bzh

www.riantec.bzh 



# Menu

3 > 7 juin 2024

RESTAURANT  
SCOLAIRE

RIANTEC



Lundi

Melon

Cordon Bleu  
Haricots verts 

Gouda

Fruit de saison

Mardi 

Taboulé

Boulettes Thaï  
Poêlée de  
légumes

Gouda

Glace

Mercredi

Menu du  
Relais des  
Homards



Jeudi

Salade aux  
lardons

Filet de  
poisson   
Pommes  
de terre

Camembert 

Ananas au  
sirop

Vendredi

Pâté   
salade

Filet de dinde   
Riz 

Fromage blanc 

Fruit de saison

En complément des plats indiqués « BIO » ou Label de qualité dans nos menus, nous utilisons chaque jour, dans nos préparations, des ingrédients BIO ou labellisés, variables selon la saisonnalité et les disponibilités, en conformité avec les exigences de la loi EGALIM.



Sur inscription : 02 97 33 95 97 | rejieej@mairie-riantec.bzh

www.riantec.bzh 



# Menu

10 > 14 juin 2024

RESTAURANT  
SCOLAIRE

RIANTEC



Lundi

Pastèque

Chipolatas 

Pâtes 

Cantal AOP

Compote 

Mardi 

Salade de maïs 

Pizza au  
fromage

Salade verte 

Yaourt 

Fruit de saison

Mercredi

Menu du  
Relais des  
Homards



Jeudi

Saucisson  
à l'ail 

Filet de  
poisson 

Ratatouille &  
Boulghour

Emmental

Fruit de saison

Vendredi

Chou rouge  
râpé

Bœuf   
Frites

Kiri crème

Liégeois  
vanille

En complément des plats indiqués « BIO » ou Label de qualité dans nos menus, nous utilisons chaque jour, dans nos préparations, des ingrédients BIO ou labellisés, variables selon la saisonnalité et les disponibilités, en conformité avec les exigences de la loi EGALIM.



Sur inscription : 02 97 33 95 97 | rejieej@mairie-riantec.bzh

www.riantec.bzh 



# Menu

17 > 21 juin 2024

RESTAURANT  
SCOLAIRE

RIANTEC



Lundi



Salade   
au fromage

Nuggets  
de blé  
Poêlée de  
légumes

Vache qui rit

Quatre-quart

Mardi

Chou-fleur  
en salade

Hachis   
parmentier

Salade verte 

Bûchette  
de chèvre 

Fruit de saison

Mercredi

Menu du  
Relais des  
Homards



Jeudi

Melon

Cervelas  
obernois

Pâtes 

Yaourt 

Compote 

Vendredi

Tomate  
vinaigrette

Poisson 

Riz 

Gouda

Fruit de saison

En complément des plats indiqués « BIO » ou Label de qualité dans nos menus, nous utilisons chaque jour, dans nos préparations, des ingrédients BIO ou labellisés, variables selon la saisonnalité et les disponibilités, en conformité avec les exigences de la loi EGALIM.



Sur inscription : 02 97 33 95 97 | rejieej@mairie-riantec.bzh

www.riantec.bzh 



# Menu

24 > 28 juin 2024

RESTAURANT  
SCOLAIRE

RIANTEC



Lundi

Betteraves 

Couscous  
poulet

Semoule   
& légumes

Petits suisses  
sucrés

Fruit de saison

Mardi

Pastèque

Poisson  
meunière

Pommes  
de terre &  
chou-fleur 

Comté AOP

Crème dessert  
vanille

Mercredi

Menu du  
Relais des  
Homards



Jeudi

Concombre  
vinaigrette

Escalope  
de dinde 

Pâtes 

Cantal AOP

Glace

Vendredi 

Carottes   
râpées

Gratin de pâtes  
végétarien

Salade verte 

Lait ribot

Mousse  
chocolat  
langue de chat

En complément des plats indiqués « BIO » ou Label de qualité dans nos menus, nous utilisons chaque jour, dans nos préparations, des ingrédients BIO ou labellisés, variables selon la saisonnalité et les disponibilités, en conformité avec les exigences de la loi EGALIM.



Sur inscription : 02 97 33 95 97 | rejieej@mairie-riantec.bzh

www.riantec.bzh 