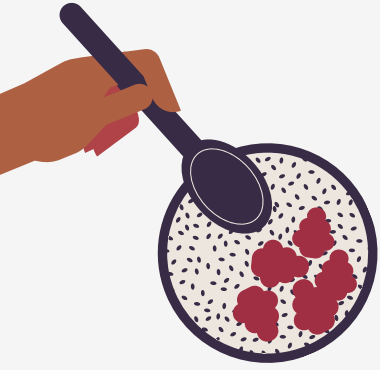


# TASTE WEEK MENU

## 2026

### "SLOW COOK DISHES AND LOCAL PRODUCE"



#### MONDAY, OCTOBER 12

CAULIFLOWER TABBOULEH

SLOW-COOKED BRETON  
BEEF  
CARROTS

ANA SOIZ YOGURT  
FRUIT

#### TUESDAY, OCTOBER 13

BEETROOT

BRETON PORK WITH  
APPLES  
RICE

"TRAPPE DE TIMADEUC"  
CHEESE  
FRUIT

#### WEDNESDAY, OCTOBER 14

COUNTRY Pâté AND RED  
CABBAGE SALAD

VEGETERIAN SHEPERD'S  
PIE  
GREEN SALAD

ANA SOIZ CHOCOLATE  
CREAM DESSERT

#### THURSDAY, OCTOBER 15

TOMATO

CHICKEN CASSEROLE WITH  
APPLE JUICE  
VEGETABLE GRATIN

HOMEMADE CRÊPE FROM  
BERTEL

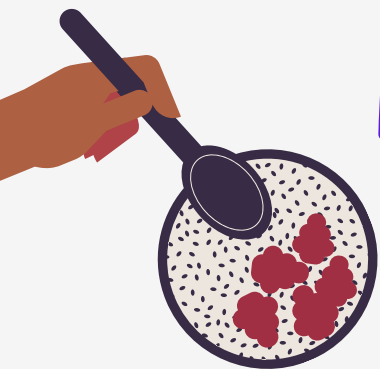
#### FRIDAY, OCTOBER 16

GRATED CARROTS

LORIENT HARBOUR TACAUD  
FISH FILLET WITH CREAM  
AND CURRY SAUCE  
HERMINE HOMEMADE PASTA

COTTAGE CHEESE AND  
BRETON BUTTER BISCUIT





# MENU

## DE LA SEMAINE DU

### GOÛT 2026

### "MIJOTÉ ET LOCAL"



#### LUNDI 12 OCTOBRE

TABOULÉ DE CHOU-FLEUR

MIJOTÉ DE BOEUF BRETON

CAROTTES

YAOURT ANA SOIZ  
FRUIT

#### MARDI 13 OCTOBRE

BETTERAVES

SAUTÉ DE PORC DE  
BRETAGNE AUX POMMES  
RIZ

TRAPPE DE TIMADEUC  
FRUIT

#### MERCREDI 14 OCTOBRE

PÂTÉ DE CAMPAGNE ET  
SALADE DE CHOU ROUGE

PARMENTIER VÉGÉTARIEN

SALADE VERTE

CRÈME AU CHOCOLAT  
D'ANA SOIZ

#### JEUDI 15 OCTOBRE

TOMATE

COCOTTE DE POULET AU  
JUS DE POMMES  
GRATIN DE LÉGUMES

CRÊPE DE LA MAISON  
BERTEL

#### VENDREDI 16 OCTOBRE

CAROTTES RÂPÉES

FILET DE TACAUD DU PORT  
DE LORIENT SAUCE CRÈME  
ET CURRY  
PÂTES DE LA MAISON  
HERMINE

FROMAGE BLANC ET PALET  
BRETON

