






# DU 31 Mars au 4 Avril 2025

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉES	Carottes râpées Bio * ( Vinaigrette à part ) Pizza mozarella Salade de betteraves rouges	Pomelos Rosette cornichons Choux fleurs mimosa	Salade coleslaw Sardines à l' huile pommes de terre Croque monsieur		Carottes râpées Buffet d' entrées chaudes Asperges tomates cerises
PLAT	 Pâtes bio(bio'goudene) à la carbonara	 Hachis parmentier Salade verte	 Saucisses Frites	 Bol de riz	 Thon à l' orientale Semoule de couscous
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de pommes Yaourt liégeois	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Eclairs	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Donuts cacao		Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Crème dessert

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTRÉES	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	
PLAT	Couscous(F) poulet merguez	Pates bio au saumon(N)	Cordon bleu(F) ketchup Haricots verts et boulgour	Beignets de calamars(ESP) sauce tartare Tomates cuites et pommes de terre	
DESSERTS	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Pâtisseries	Buffet de desserts	

\* Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

*Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement*

Produit  
Français



Produit  
Breton



Recette  
Végétarienne



Produit  
Biologique



Recette  
du Chef

