





DU 21 AVRIL au 25 AVRIL 2025

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉES		<i>Carottes râpées bio* (vinaigrette servie à part) Rosette cornichons Coeurs de palmiers sauce cocktail</i>	<i>Tomates cerises Salade de gésiers Poireaux mimosa</i>	<i>Pomelos Taboulé Friand au fromage</i>	<i>Melon Rillettes de thon maison Choux fleurs</i>
PLAT		 <i>Hamburger Frites et salade verte</i>	 <i>Thon à l'oseille Tomates cuites et riz</i>	 <i>Champiflette Salade verte</i>	 <i>Lasagne de boeuf Salade verte</i>
DESSERTS		<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de pommes Crème mont blanc</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Ile flottante</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Tarte aux pommes</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Ananas au sirop Flan</i>

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTRÉES		<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	
PLAT		<i>Cordon bleu(F) haricots verts</i>	<i>Hachis parmentier(F) Salade verte</i>	<i>Tajine de poulet(F) Semoule de couscous</i>	
DESSERTS		<i>Buffet de desserts</i>	<i>Pâtisseries</i>	<i>Buffet de desserts</i>	

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

Produit
Français



Produit
Breton



Recette
Végétarienne



Produit
Biologique

