

DU 02 au 06 JUIN 2025

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Melon Rosette cornichons Betteraves rouges	Salade de tomates bio* Samoussa aux légumes Salade d' asperges	Salade de concombres Taboulé à la menthe Salade marocaine	Pastèque bio Pâté de foie Salade léonarde	Carottes râpées Tartine chorizo merguez Céleri rémoulade
PLAT	 Spicy de poulet Ratatouille	 Pizza mozzarella Salade verte bio*	 Sauté de boeuf(boucherie blouet) aux pruneaux Gratin de choux fleurs Semoule de couscous	 Moules(Moules de Cornouaille) à la marinière Frites	 Chili con carné Riz
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Banane bio* Compote de fruits Crème dessert	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Riz au lait	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Entremet vanille maison	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de pommes Flan au chocolat bio	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Poire au sirop Glace

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	Emincés de chapons (F)sauce champignons forestiers Pâtes bio	Jambon(F) à l' os sauce aux poivres Champignons poêlés et gratin dauphinois	Spaghetti aux crevettes Salade verte bio*	Dinde(F) à l' asiatique Tomates cuites et boulgour	
DESSERTS	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	

* 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



Recette
du Chef

