





MENU DU 12 AU 16 MAI 2025

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Rosette cornichons	Salade de pommes de terre cervelas		Melon	Carottes râpées bio* et choux fleurs bio* (sauce vinaigrette servie à part)
PLAT	 Thon à l' orientale Semoule de couscous	 Sauté de veau(boucherie Blouet) marengo Petits pois à l' étuvée		Pavé de saumon (Norv) au beurre blanc Brocolis et blé en pilaf	  Pâtes bio(bio'goudène) sauce tomate et emmental râpé
LAITAGE	St moret bio*	Cantal AOP*		Yaourt nature bio ferme du Vern*	Kiri bio*
	Banane bio*	Ananas au sirop		Tarte aux pommes	Ile flottante



Recette
Végétarienne

Produit
Breton



Produit
Français



* 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'approvisionnements