






DU 12 au 16 MAI 2025

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Melon Rosette Choux fleurs mimosa	Salade de tomates cerises Pizza au chorizo Betteraves rouges	Pastèque Maquereaux au vin blanc Coeur de palmier sauce cocktail	Pomelos Friand au fromage Macédoine oeufs durs	Salade de concombres Chips mexicaine guacamole et saumon fumé Céleri rémoulade
PLAT	 Sauté de veau(boucherie Blouet) marengo Petits pois à l' étuvé	 Pavé de saumon(Norv) sauce beurre blanc Blé en pilaf Brocolis	 Jambon à l' os sauce au cidre Gratin dauphinois et poêlée de champignons	  Pâtes bio(bio'goudène) sauce tomate et emmental râpé Salade verte	 Sauté de dinde à la basquaise Semoule de couscous
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Donuts	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de pommes Fromage blanc	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Gâteau au chocolat	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Ile flottante	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Poire au sirop Flan

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	Nuggets(F) ketchup Courges grillées et semoule de couscous	Lasagne bolognaise(F) Salade verte	Croque monsieur(F) Salade verte	Rôti de porc(F) sauce à l'ail Haricots verts glacés	
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

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

