

DU 10 au 13 JUIN 2025

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES		Melon Nems au poulet Salade de betteraves rouges	Salade de tomates mozzarella Salade de gésiers Rillettes de thon	Pastèque bio* Friand au fromage Salade de taboulé	Concombre Saucisson à l'ail Choux fleurs mimosa
PLAT		 Pâtes bio(Bio'goudenne pasta) bolognaise	 Poisson pané sauce tartare Tomates cuites et riz	 Omelette au fromage Frites Salade bio(jardin du Trélen)	 Carbonade de boeuf(boucherie Blouet) Courgettes grillées et semoule de couscous
DESSERTS		Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de pommes Quatre quart	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Fromage blanc	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Crêpe caramel au beurre salé	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Salade d'ananas Flan

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTRÉES		Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	
PLAT		Pilon de poulet(F) aux fines herbes Ratatouille et pommes spicy	Sauté de porc(F) asiatique Céréales gourmandes	Hachis parmentier(F)	
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

