DU 15 au 19 SEPTEMBRE 2025

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Melon jaune Rosette cornichons Betteraves rouges	Salade de tomates bio Samoussa aux légumes Blanc de poireaux mimosa	Salade de concombres Salade de sardines à l' huile pommes de terre	Pastèque bio Salade de croutons Céleri en rémoulade	Carottes râpées Quiche lorraine Salade d' asperges
PLAT	 Lasagnes à la bolognaise Salade verte bio	 Omelette Ratatouille	 Jambon à l' os sauce forestière Purée et tomates cuites	 Moules (moules de Cornouaille loctudy) à la marinière Frites	 Brochette de dinde tex mex Pâtes bio(bio'goudenne)
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Glace	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Crème dessert	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Mousse vanille	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Fromage blanc et coulis	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Salade de fruits Beignet de pommes

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	 Rôti de porc au jus balsamique Lentilles cuisinées	 Fish and chips	 Pizza merguez chorizo Salade verte bio	 Paupiette de veau à l' estragon Petits pois paysanne	
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