

DU 22 au 26 SEPTEMBRE 2025

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Melon Pâté de campagne Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de radis Salade indienne Friand au fromage	Salade de tomates bio Wraps jambon fromage frais Choux fleurs mimosa	Pastèque bio Oeufs durs mimosa Nems aux légumes	Salade coleslaw Saucissons à l'ail Poivrons grillés
PLAT	 Jambon grill sauce aux poivres Haricots verts	 Filet de poissons au coulis de poivrons Courgettes grillées et riz	 Rôti de porc braisé bretonne Champignons poêlés et pommes grenailles	 Crousti fromage sauce tomate Pâtes bio(bio'goudenne)	 Spicy poulet sauce barbecue Gratin de choux fleurs et semoule de couscous
DESSERT	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Eclairs	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Flan au chocolat	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Ananas au sirop Tarte au crumble	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Yaourt liégeois	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Pêche façon melba

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	Beignet de calamars(ES) sauce tartare Poireaux à la crème et blé	Ragoût de veau(BZH) en printanière	Lasagne bolognaise(F) Salade verte bio	Parmentier d'effiloché de porc Hénaff(BZH) Salade verte bio	

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
Breton



Recette
Végétarienne



Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement

Produit
Français

Produit
Biologique



Recette
du Chef