

DU 06 OCTOBRE AU 10 OCTOBRE 2025

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTRÉES	<i>Melon Crêpe jambon fromage Coeur de palmier sauce cocktail</i>	<i>Carottes râpées Salami Salade au maïs betteraves rouges</i>	<i>Salade de concombres rilette de porc Salade du pêcheur</i>	<i>Pastèque bio Samoussa de légumes Choux fleurs mimosa</i>	<i>Salade de tomates Pâté de campagne Céleri rémoulade</i>
PLAT	<i>Filet de poulet(France) sauce normande Frites</i>	<i>Boulettes de boeuf(UE) sauce marocaine Pâtes bio</i>	<i>Spaghetti aux crevettes</i>	<i>Saucisses végé Lentilles cuisinées</i>	<i>Aiguillette de colin multigrains Ratatouille et boulgour</i>
DESSERT	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Crème Mont Blanc</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Fromage blanc</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Poire au sirop Tarte au flan</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Choux sauce chocolat</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Glace</i>

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTRÉES	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	
PLAT	<i>Raviolis ricotta épinards bio sauce tomate</i>	<i>Thon à l' armoricaine Tomates cuites et riz</i>	<i>Joues de porc(France) sauce au jus de pommes Haricots verts et gratin dauphinois</i>	<i>Tajine de volaille(France) pommes de terre grenailles</i>	
DESSERTS	<i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de desserts</i>	

*** Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles**

Produit
Français

Produit
Biologique



Recette
du Chef

Produit
Breton



Recette
Végétarienne

