DU 08 au 12 SEPTEMBRE 2025

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Melon Salami cornichons Betteraves rouges	Salade de concombres à la grecque Salade de tomates Tresse feuilletée emmental bio	Carottes râpées Salade de harengs Choux fleurs mimosa	Pastèque bio Salade de radis beurre Feuilleté hot dog	Pomelos Salade de roquette saumon fumé Coeur de palmier
PLAT	 Sauté de dinde basquaise Semoule de couscous	 Pâtes bio(bigoudenne) sauce tomate emmental râpé	 Boeuf(boucherie Blouet) braisé aux pruneaux Carottes au cumin et gratin dauphinois	Pavé de saumon(Ecosse ou Norvège) au beurre blanc Courgettes grillées et pommes de terre	 Blanquette de veau à l' ancienne Riz
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Ile flottante	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Flan au chocolat bio	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Ananas au sirop Far breton	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Tartelette crumble fruits rouges	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pomme au four Poire façon belle Hélène

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	 Chili sin carné	 Sauté de porc label rouge charcutière Haricots verts à l' ail	 Galettes saucisses Salade verte	 Brochette de dinde mexicaine Tomates cuites et boulgour	

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

Recette du Chef

Produit Français

Produit Breton

Recette Végétarienne

Produit Biologique