

DU 03 AU 09 NOVEMBRE 2025

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTRÉES	<i>Carottes râpées bio Rosette cornichons Salade de betteraves rouges</i>	<i>Pomelos Samoussa boeuf curry Choux fleurs mimosa</i>	<i>Salade coleslaw Frisée aux lardons Salade d' asperges</i>	<i>Concombres et tomates cerises Oeufs mayonnaise Velouté de légumes</i>	<i>Salade de choux rouges et pommes Pâté de campagne Feuilleté hot dog</i>
PLAT	<i>Saucisses(France) Hénaff Frites et salade verte bio</i>	<i>Filet de poulet(France) sauce chorizo Haricots verts</i>	<i>Thon à l' orientale Semoule de couscous</i>	<i>Pizza mozarella Salade verte bio</i>	<i>Sauté de boeuf(France Blouet) carottes et pruneaux Pâtes bio(bio'goudène)</i>
DESSERT	<i>Vache qui rit bio* Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de pommes Ile flottante</i>	<i>Saint Nectaire IGP* Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Fromage blanc</i>	<i>Gouda bio* Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Glace</i>	<i>Chanteneige bio* Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Poire au sirop Donuts</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Flan chocolat bio</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>Aiguillette de colin pané Ratatouille et riz</i>	<i>Tajine d' agneau(UE) boulgour</i>	<i>Panini kebab(France) Pommes wedges</i>	<i>Pâtes à la carbonara(France) Salade verte</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
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