

DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<i>Carottes râpées Salami cornichons Salade de choux fleurs mimosa</i>	<i>Pamplemousse Samoussa aux légumes Céleri rémoulade</i>	<i>Salade coleslaw rillette de thon Betteraves rouges bio</i>	<i>Choux rouges bio aux pommes bio Salade de gésiers croûtons Potage</i>	<i>Salade de tomates cerises Cake aux lardons Feuilleté hot dog</i>
PLAT	<i>Lasagne de boeuf (France) Salade verte bio</i>	<i>Omelette au fromage Ratatouille</i>	<i>Porc(UE) braisé au miel Champignons poêlés et pâtes bio</i>	<i>Fish and chips</i>	<i>Sauté de poulet(France) à l' indienne Courgettes grillées et boulgour</i>
DESSERT	<i>Plateau de fromage Assortiment de yaourt Poire bio* Ananas au sirop Yaourt liégeois</i>	<i>St Paulin bio* Yaourt nature de la ferme du Vern* Corbeille de fruits Beignet aux pommes</i>	<i>Plateau de fromage Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Tarte au crumble</i>	<i>Emmental bio* Assortiment de yaourt Clémentine bio* Compote de fruits Riz au lait</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Flan au chocolat</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>Veau à la normande(France, Blouet) Haricots verts et pommes de terre</i>	<i>Saucisses(France) label rouge Purée</i>	<i>Brochette de dinde(France) kebab sauce blanche Semoule de couscous</i>	<i>Spaghetti au saumon à la crème Salade verte</i>	

DESSERTS	Produit Breton	Recette Végétarienne			
	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 Biologique



Recette du Chef