

DU 01 au 05 DECEMBRE 2025

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<i>Salade de carottes râpées Salami cornichons Macédoine mayonnaise</i>	<i>Pomelos Pizza fromage Betteraves rouges</i>	<i>Salade de concombres Jambon Salade d'asperges</i>	<i>Choux rouges Salade de lardons croûtons Potage courgettes</i>	<i>Salade de tomates cerises Terrine de poissons Nems aux crevettes</i>
PLAT	<i>Pâtes bio carbonara(France)</i>	<i>Omelette(France) aux fines herbes Haricots verts provençal</i>	<i>Tajine d'agneau(UE) semoule de couscous</i>	<i>Filet de poisson(Le guilvinec) au coulis de poivrons Brocolis et riz</i>	<i>Carbonade de boeuf(France.Bloquet) Pommes de terre grenailles</i>
DESSERT	<i>Plateau de fromage Assortiment de yaourt Compote de pommes Eclairs</i>	<i>Mini babybel bio* Assortiments de yaourt Poire au sirop Flan au chocolat bio</i>	<i>Plateau de fromage Assortiment de yaourt Cocktail de fruits au sirop Crème italienne</i>	<i>Croq' lait bio* Assortiment de yaourt Fruits Compote de pommes Crêpe caramel au beurre salé</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Kiwi bio* Pêche au sirop Crème Mont Blanc</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>Canard(France) au miel Boulgour et courgettes grillées</i>	<i>Lasagne (France) Salade verte bio</i>	<i>Galette saucisses(France) Salade verte bio</i>	<i>Paupiette de veau(UE) à l'estragon Petits pois carottes</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