

## **DU 01 au 05 DECEMBRE 2025**

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

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	Canard(France) au miel Boulgour et courgettes grillées	Lasagne (France) Salade verte bio	Galette saucisses(France) Salade verte bio	Paupiette de veau(UE) à l' estragon Petits pois carottes	
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*



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