

# **DU 08 au 12 DÉCEMBRE 2025**

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉES</b>	<i>Salade de carottes râpées Rosette cornichons Quiche lorraine</i>	<i>Pomelos Cake aux lardons Céleri rémoulade Velouté potimarron bio</i>	<i>Concombres en salade Pommes de terre sardines Salade d'asperges</i>	<i>Choux rouges aux pommes Pâté Hénaff Salade du Léon</i>	<i>Salade coleslaw Nems au poulet Betteraves rouges</i>
<b>PLAT</b>	<i>Filet de poulet(France) sauce chorizo Petits pois à l' étuvée</i>	<i>Crousti fromage sauce tomate Pâtes bio</i>	<i>Noix de porc(UE) braisée au miel Gratin de choux fleurs et boulgour</i>	<i>Fish and chips</i>	<i>Hachis(France) parmentier Salade verte</i>
<b>DESSERT</b>	<i>Plateau de fromage Assortiment de yaourt Pommes bio* Compote de pommes Quatre quart</i>	<i>Saint Paulin bio* Assortiments de yaourt Fruits Poire au sirop Flan</i>	<i>Plateau de fromage Assortiment de yaourt Fruits Cocktail de fruits au sirop Tarte au flan cacao</i>	<i>Vache qui rit bio* Assortiment de yaourt Clémentine bio* Compote de pommes Riz au lait</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Pêche au sirop Fromage blanc</i>

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
<b>ENTRÉES</b>	<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>	
<b>PLAT</b>	<i>Saucisses(France) Lentilles cuisinées</i>	<i>Pizza jambon(France) champignons Salade verte</i>	<i>Sauté de dinde(France) aux olives Haricots verts et riz</i>	<i>Gratin de pâtes aux 2 jambons(France)</i>	
<b>DESSERTS</b>	<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  
Français

Produit  
Breton



Recette  
Végétarienne



Produit  
Biologique



Recette  
du Chef