

DU 26 au 30 JANVIER 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<i>Salade de carottes râpées Rosette cornichons Betteraves rouges</i>	<i>Pomelos Roulé bigouden Macédoine au crabe</i>	<i>Choux blancs à la savoyarde Salade de harengs Nems au poulet</i>	<i>Salade de mâche tomates confites et mozzarella Oeufs durs mayonnaise Velouté de légumes Choux fleurs mimosa</i>	<i>Salade niçoise Pâté de campagne Feuilleté hot dog</i>
PLAT	<i>Fish and chips sauce tartare salade verte</i>	<i>Saucisses(France) Hénaff Purée Courgettes grillées</i>	<i>Noix de porc(france) rôtie Haricots verts et haricots blancs</i>	<i>Cordon vert sauce tomate Pâtes bio(bio'goudène)</i>	<i>Carbonade de boeuf(France , Blouet) Gratin dauphinois.</i>
DESSERT	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Compote de pommes Crème dessert</i>	<i>Babybel bio* Assortiments de yaourt Fruits Cocktail de fruits au sirop Galette aux pommes chantilly</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Pêche au sirop Tarte au flan</i>	<i>Emmental bio* Assortiments de yaourt Fruits Compote de pommes Beignet au chocolat</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Ananas au sirop Flan 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>Tenders de volaille(France) Carottes au cumin et céréales gourmandes</i>	<i>Gratin de pates(France)</i>	<i>Cheeseburger Pommes de terre au four</i>	<i>Poissons sauce crème de poireaux Riz</i>	
DESSERTS	<i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de desserts</i>	

Produit
Français



Produit
Breton



Recette
Végétarienne



Produit
Biologique



Recette
du Chef

*** 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