

DU 26 au 30 JANVIER 2026

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

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	Tenders de volaille(France) Carottes au cumin et céréales gourmandes	Gratin de pates(France)	Cheeseburger Pommes de terre au four	Poissons sauce crème de poireaux Riz	
DESSERTS	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	

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