

DU 19 au 23 JANVIER 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<i>Salade de carottes râpées Salamis Potage butternut Betteraves rouges</i>	<i>Salade de choux rouges Salade d'oeufs durs Pizza au fromage</i>	<i>Pomelos Salade mexicaine au saumon Asperges sauce moutarde</i>	<i>Salade coleslaw Croque Monsieur Jambon macédoine</i>	<i>Carottes râpées aux pommes Salade bretonne Poireaux sauce vinaigrette</i>
PLAT	<i>Rougail saucisses(France) Riz</i>	<i>Omelette au fromage Pâtes bio</i>	<i>Raclette (France) Pommes de terre Salade verte</i>	<i>Calamars à la crème d'ail Pommes grenailles</i>	<i>Sauté de poulet(France) curry rouge et coco Sémoule de couscous et poivrons grillés</i>
DESSERT	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Compote de pommes</i>	<i>Rondelé bio nature Assortiments de yaourt Fruits Compote de pomme banane</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Litchis au sirop Pot de crème caramel</i>	<i>Assortiment de yaourt Assortiments de yaourt Fruits Cocktail de fruits au sirop Poire façon belle Hélène</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Pêche au sirop Fromage blanc et coulis</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>Nuggets de poulet(France) Brocolis et céréales gourmandes bio</i>	<i>Couscous agneau(UE) merguez(France)</i>	<i>Saucisses(France) lentilles</i>	<i>Lasagne à la bolognaise(France) Salade verte</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