

DU 12 au 16 JANVIER 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Salade de carottes râpées Rosette cornichons Velouté de champignons	Salade de choux blancs Crêpe au fromage Légumes grillés	Céleri rémoulade Salade de gésiers croûtons Choux fleurs mimosa	Pomelos Salade de maïs Nems au poulet	Salade verte haricots verts Terrine de poissons Champignons à la grecque
PLAT	Filet de poulet (France) à la normande Frites	Pâtes bio(bio'goudène) sauce tomate Gruyère râpé	Jambon(France) à l' os sauce aux poivres Ratatouille et gratin dauphinois	Filet de saumon sauce beurre blanc aux algues Riz et brocolis bio	Veau (France, Blouet) à la marengo Semoule de couscous et carottes vichy
DESSERT	Tomme des pyrénées IGP Assortiment de yaourt Fruits Compote de pommes Yaourt liégeois	Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Salade de fruits Riz au lait de Kervannes	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Poire au sirop Gâteau au chocolat	Vache qui rit bio Assortiment de yaourt Clémentine bio* Compote de pommes Crêpe caramel au beurre salé	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Pêche au sirop Fromage blanc et coulis

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	Boulette de boeuf à la hongroise Haricots Verts et boulgour	Beignets de calamars sauce chorizo Poivrons grillés et riz	Galette de blé noir saucisses Hénaff et oignons Salade verte	Poulet au curry Pommes de terre grenailles	
DESSERTS	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	

Produit
Breton



Recette
Végétarienne



*** 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

Produit
Français



Produit
Biologique



Recette
du Chef