

DU 09 au 13 FÉVRIER 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<i>Pomelos Buffet d'entrées chaudes Céleri rémoulade</i>	<i>Choux blancs Taboulé aux légumes Macédoine oeufs durs</i>	<i>Pomelos Rosette cornichons Légumes grillés</i>	<i>Carottes râpées aux raisins Buffet de charcuteries Buffet d'entrées chaudes</i>	
PLAT	<i>Lasagne bolognaise(France) Salade verte</i>	<i>Pâtes bio sauce tomates Emmental râpé</i>	<i>Thon à l' orientale Semoule de couscous</i>	<i>Galette jambon(France) fromage Salade verte <i>Animation ferme de Kervannes</i></i>	
DESSERT	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Compote de pommes Mousse au chocolat</i>	<i>Croc lait bio* Assortiments de yaourt Fruits Poire au sirop Donuts nature</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Pêche au sirop Ile flottante</i>	<i>Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Salade de fruits Crêpe sauce chocolat ou caramel au beurre salé</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>		
PLAT	<i>Goulash(France) hongroise Haricots verts et gratin dauphinois</i>	<i>Aiguillettes de poulet (France)coco curry Carottes et céréales gourmandes</i>	<i>Kebab(UE) sauce blanche Pommes rissolées et salade verte</i>		
DESSERTS	<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