

DU 09 au 13 FÉVRIER 2026

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