

DU 02 au 06 MARS 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTRÉES	<i>Carottes rapées aux raisins Salami Pomelos</i>	<i>Salade chinoise Samoussa poulet curry Soupe chinoise</i>	<i>Choux rouges Frisée aux lardons Pomelos</i>	<i>Concombres Salade d' oeufs durs Potage butternut Salade de betteraves rouges</i>	<i>Pomelos Feuilleté hot dog Asperges</i>
PLAT	<i>Steack haché(France) ketchup Frites et salade verte</i>	<i>Poulet(France) thaï Nouilles chinoises</i>	<i>Jambon(France) grillé sauce aux poivres Haricots verts et gratin dauphinois</i>	<i>Pizza mozzarella Salade verte</i>	<i>Filet de poissons au beurre blanc d' algues Courgettes grillées et riz</i>
DESSERT	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Compote de pommes Ile flottante</i>	<i>Emmental bio* Assortiments de yaourt Fruits Litchi au sirop tarte noix de coco</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits pêche au sirop Far breton</i>	<i>Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Cocktail de fruits au sirop Riz au lait de kervannes</i>	<i>Vache qui rit bio* Assortiments de yaourt Fruits Ananas au sirop Fromage blanc de la ferme de kervannes</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>pâtes à la carbonara</i>	<i>Croque Monsieur Salade verte</i>	<i>Cassoulet</i>	<i>Hachis parmentier 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