

DU 23 au 27 MARS 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<i>Carottes râpées Pâté de foie Salade de choux fleurs</i>	<i>Pomelos Quiche lorraine Salade d' asperges</i>	<i>Salade de choux aux pommes Salade indienne Betteraves rouges</i>	<i>Salade coleslaw Friand au fromage Champignons à la grecque</i>	<i>Salade de concombres Sandwich jambon Macédoine de légumes</i>
PLAT	<i>Tartiflette(France) Salade verte</i>	<i>Escalope de poulet(France) sauce forestière Haricots verts</i>	<i>Sauté de porc(France BBC) aux pruneaux Pomme de terre sautées</i>	<i>Steak végétal sauce aux poivres Pâtes bio</i>	<i>Poisson pané sauce tartare Poivrons grillés et semoule de couscous</i>
DESSERT	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Compote de pomme banane Donuts au chocolat</i>	<i>Gouda bio* Assortiments de yaourt Fruits Cocktail de fruits au sirop Crème dessert</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Pêche au sirop Tarte au flan</i>	<i>Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Compote de pomme Flan</i>	<i>Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Poire au sirop Mousse au chocolat</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>Boulettes de boeuf(France) à la marocaine Haricots blancs</i>	<i>Gratin de pâtes au jambon(France)</i>	<i>Panini bolognaise(France) Chips</i>	<i>Dinde(France) curry coco Gratin de légumes</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