

DU 30 MARS au 03 AVRIL 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Salade de tomates mozzarella Croque Monsieur Coeur de palmier sauce cocktail	Salade de concombres Salade camarguaise Choux fleurs bio en salade	Carottes râpées Wraps au saumon Crêpe emmental		Pomelos Saucissons à l'ail Betteraves rouges
PLAT	Hachis (France) parmentier Salade verte	Goulash(France) à la hongroise	Tajine d' agneau(UE) Pommes de terre grenailles	Bol de riz	Thon à l' orientale Semoule de couscous
DESSERT	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Compote de pommes bananes Fromage blanc nature bio de la ferme du Vern*	Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Ananas au sirop Beignet au chocolat	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Cocktail de fruits au sirop crêpe caramel au beurre salé	Pomme bio*	Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Compote de pommes Poire façon Belle Hélène

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	Paupiette de veau à l' estragon Poêlée de légumes	Poulet au chorizo Brocolis et boulgour	Galette de saucisses Hénaff Pommes rissolées	Pâtes à la carbonara	
DESSERTS	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	

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