

DU 07 AVRIL au 10 AVRIL 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES		<i>Carottes râpées aux raisins Charcuteries Macédoine de légumes</i>	<i>Pomelos Nems Asperges et tomates cerises</i>	<i>Céleri en rémoulade Cake fromage tomates confites Betteraves rouges</i>	<i>Salade de choux Taboulé Buffet d'entrées chaudes</i>
PLAT		<i>Tacos(France) Frites et salade verte</i>	<i>Spicy de poulet (France) Ratatouille</i>	<i>Délice végétarien sauce tomate Pâtes bio</i>	<i>Nuggets de poissons Brocolis et boulgour</i>
DESSERT		<i>Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Compote de fruits Liégeois</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Litchi au sirop Gâteaux au chocolat</i>	<i>Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Poire au sirop Buffet de pâtisseries</i>	<i>Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Pêche au sirop Crème dessert</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>Jambon(France) grillé Haricots verts et semoule de couscous</i>	<i>Carbonade de boeuf(France , Blouet) Gratin dauphinois</i>	<i>Porc(France) barbacoa Tomate provençale et fusilli tricolore</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