

DU 27 au 30 AVRIL 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<i>Carottes râpées aux raisins Pâté Hénaff Choux fleurs mimosa</i>	<i>Concombres Samoussa Betteraves rouges</i>	<i>Melon Salade de gésiers Macédoine de légumes</i>	<i>Salade de tomates cerises Oeufs durs sauce cocktail Légumes grillés</i>	
PLAT	<i>Saucisses(France) Hénaff Frites et salade verte</i>	<i>Grande roussette(Loctudy) au coulis de chorizo Riz</i>	<i>Raclette(France) Salade verte</i>	<i>Pizza au fromage</i>	
DESSERT	<i>Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Compote de pomme banane Crème dessert</i>	<i>Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Pêche au sirop Brownies</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Ananas au sirop Mousse au chocolat</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Cocktail de fruits au sirop Fromage blanc nature bio de la ferme du vern</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>Tacos porc(France) barbacoa Chips et</i>	<i>Rôti de dinde(France) sauce forestière Gratin de légumes</i>	<i>Beignets à la romaine sauce chorizo Poivrons grillés et blé</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