

DU 04 au 07 MAI 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<i>Pastèque bio* Rosettes cornichons Betteraves rouges</i>	<i>Carottes râpées aux pommes Salade d'asperges Feuilleté fromage</i>	<i>Melon jaune Salade de lardons Macédoine de légumes mayonnaise</i>	<i>Salade de tomates Buffet d'entrées chaudes Coeur de palmiers sauce cocktail</i>	
PLAT	<i>Pâtes bio à la carbonara(France)</i>	<i>Omelette au fromage Ratatouille</i>	<i>Hamburger boeuf bacon(France) Frites</i>	<i>Thon à l'oriental Semoule de couscous</i>	
DESSERT	<i>Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Compote de fruits Yaourt liégeois</i>	<i>Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Ananas au sirop Crêpe sauce chocolat</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Cocktail de fruits au sirop Far breton</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Compote de fruits Mars glacé</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>Tortillas chorizo(France) Salade verte</i>	<i>Parmentier de pintade(France) aux marrons Salade verte</i>	<i>Couscous garni (agneau UE et merguez France)</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