

DU 11 au 13 MAI 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<i>Salade de radis Assiette Anglaise Salade d'asperges</i>	<i>Pastèque* Betteraves rouge Buffet d'entrées chaudes</i>	<i>Salade de tomates cerises Salade de Gésiers Céleri rémoulade</i>		
PLAT	<i>Boeuf (France, Blouet) à la provençale Haricots verts</i>	<i>Croziflettes Salades Vertes</i>	<i>Beignets à la romaine Sauce Tartare Riz</i>		
DESSERT	<i>Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Ananas au sirop Eclairs</i>	<i>Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Compote de fruits Fromage blanc nature bio* (ferme du vern)</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Cocktail de fruits au sirop Glace</i>		

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTRÉES	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>			
PLAT	<i>Jambon Grillé Purée</i>	<i>Boulettes de volailles tex mex Pommes grenailles</i>			
DESSERTS	<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