

DU 18 au 22 MAI 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<i>Pastèque bio Pizza au chorizo Betteraves rouges</i>	<i>Salade de radis Saucissons à l'ail Terrine de légumes</i>	<i>Melon Rillettes de thon Pâté de campagne</i>	<i>Concombres Nems aux légumes Salade coleslaw</i>	<i>Salade de tomates cerises Salami cornichons Salade d'asperges</i>
PLAT	<i>Blanquette de veau(France,Blouet) à l'ancienne Riz</i>	<i>Saumon grillé au beurre d'algues Pommes de terre et courgettes grillées</i>	<i>Rôti de porc (France) au jus Gratin dauphinois et choux de Bruxelles</i>	<i>Pâtes bio(Bio'goudène) sauce tomates aux lentilles corail et légumes Emmental râpé</i>	<i>Brochette de dinde(France) sauce aux épices Printanière de légumes</i>
DESSERT	<i>Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits</i>	<i>Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits</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>	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	
PLAT	<i>Spaghetti à la bolognaise(France) Salade verte</i>	<i>Tajine d'agneau(UE)</i>	<i>Cuisse de poulet(France) à la normande Petits pois</i>	<i>Poisson pané Tomates cuites et boulgour</i>	
DESSERTS	<i>Buffet de desserts</i>	<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