

DU 08 au 12 JUIN 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<i>Melon Buffet d'entrées chaudes Salade de maïs</i>	<i>Salade de concombres Pâté de campagne Betteraves rouges</i>	<i>Salade de tomates Salade de harengs Macédoine mayonnaise</i>	<i>Pastèque Panier au fromage Légumes grillés</i>	<i>Carottes râpées Salade indienne Champignons à la grecque</i>
PLAT	<i>Filet de poulet (France) à la normande petits pois</i>	<i>Filet de poissons au coulis de poivrons Tomates cuites et riz</i>	<i>Sauté de boeuf(France,Blouet) bourguignon Gratin de choux fleurs et pâtes bio</i>	<i>Pizza mozzarella Salade verte</i>	<i>Jambon(France) Purée</i>
DESSERT	<i>Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Cocktail de fruits au sirop Donuts au sucre</i>	<i>Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Compote de pommes Riz au lait</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 Flan</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Poire au sirop Gâteau au chocolat bio</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>Sauté de porc(France) provençale Pommes de terre</i>	<i>Lasagne à la bolognaise(France) Salade verte</i>	<i>Beignets à la romaine Ratatouille et semoule de couscous</i>	<i>Soirée Kouing bigoudens</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