

DU 01 au 05 JUIN 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<i>Pastèque Buffet d'entrées chaudes Salade de betteraves rouges</i>	<i>Salade de radis Salade de gésiers Salade de surimi et tomates confites</i>	<i>Melon Assiette anglaise Wraps</i>	<i>Salade de concombres Salade d'oeufs durs Salade de maïs</i>	<i>Pastèque Pizza Choux fleurs tomates cerises</i>
PLAT	<i>Lasagne bolognaise(France) Salade verte</i>	<i>Aiguillat(Loctudy) sauce curry Semoule de couscous épicé</i>	<i>Hot dog(France) Frites breizh</i>	<i>Croque fromager sauce tomate Pâtes bio</i>	<i>Sauté de boeuf(France,Blouet) aux pruneaux Carottes et pommes de terre</i>
DESSERT	<i>Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Compote de pommes Crème dessert</i>	<i>Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Pêche au sirop Fromage blanc</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Cocktail de fruits au sirop Cookies</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Poire au sirop Buffet de pâtisseries</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Compote de pommes Glaces</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>Rougail de saucisses(France) Riz</i>	<i>Sauté de porc(France) au cidre Haricots verts à l'ail</i>	<i>Pizza merguez chorizo(France) Salade verte</i>	<i>Sauté de poulet(France) à l'espagnol 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