

DU 15 au 19 JUIN 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<i>Pastèque bio* Salami Wraps</i>	<i>Salade de tomates Samoussa de légumes Légumes grillés</i>	<i>Melon Frisée aux lardons Salade de maïs</i>	<i>Carottes râpées Pâté de foie Céleri rémoulade</i>	<i>Concombres Croque Monsieur Betteraves rouges</i>
PLAT	<i>Tajine d' agneau(UE) Semoule de couscous</i>	<i>Omelette au fromage Pâtes</i>	<i>Lasagne bolognaise(France) Salade verte</i>	<i>Beignets de la mer à la romaine Brocolis et riz</i>	<i>Dinde(France) à l' indienne Riz madras</i>
DESSERT	<i>Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Compote de fruits Fromage blanc</i>	<i>Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Cocktail de fruits au sirop Buffet de pâtisseries</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Poire au sirop Riz au lait</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Compote de fruits Gâteau au chocolat</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Pêche au sirop Pâtisseries</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>Hachis parmentier(France) Salade verte</i>	<i>Saucisses Hénaff(France) Lentilles cuisinées</i>	<i>Couscous poulet (France)merguez(France)</i>	<i>Kebab(UE) Pommes rissolées, salade verte</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