

MENU DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Melon	Salade de tomates cerises et radis		Pâté de foie cornichons	Taboulé
PLAT	Sauté de veau(France, boucherie Blouet) à la marengo Semoule de couscous	Omelette piperade Pâtes fraîches bio (bio'goudène pasta)		Poissons pané sauce tartare Carottes vichy et pommes de terre	Sauté de porc label rouge(France) aux pruneaux Haricots verts
LAITAGE	Fromage	Fromage blanc nature bio* ferme du Vern		Rondelé bio*	St nectaire AOP*
	Crème dessert	Pêche plate		Raisin	Beignet à la pomme

Recette
Végétarienne



Produit
Breton



Produit
Français



* 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'approvisionnements