

MENU DU 07 au 11 SEPTEMBRE 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Melon Rosettes cornichons Asperges	Salade de concombres Friand au fromage Macédoine de légumes	Salade de radis Salade bretonne Légumes grillés	Salade de tomates mozzarella Pâté de campagne Betteraves rouges	Pastèque Samoussa Salade de maïs
PLAT	Filet de poulet(France) à la normande Courgettes grillées et riz	Pâtes bio sauce tomates aux légumes et lentilles corail Emmental râpé	Croque Bolo(France) Purée de pomme de terre et gratin de choux fleurs	Pavé de saumon au beurre d'algues Brocolis et pommes de terre grenailles	Sauté de veau(France,Blouet) marengo Semoule de couscous
DESSERT	Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Compote de pommes Liégeois	Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Cocktail de fruits au sirop Riz au lait	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Poire au sirop Moelleux pommes tatin	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Ananas au sirop Flan	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Compote pomme banane Glace

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTRÉES	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	
PLAT	Hachis parmentier(France) Salade verte	Tajine d' agneau(UE) Boulgour	Galette saucisses Salade et chips	Brochette de dinde (France)mexicaine Poivrons grillés et blé	
DESSERTS	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	

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