

MENU DU 14 au 18 SEPTEMBRE 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Melon Crêpe emmental Betteraves rouges	Tomates mozzarella Salade de lardons Salade de fonds d'artichauts	Carottes râpées aux raisins Taboulé au poulet Asperges	Pastèque Pâté de foie cornichons Pizza au chorizo	Melon Salade de pommes de terre aux harengs Champignons à la grecque
PLAT	Omelette piperade Pâtes fraîches bio	Fish and chips sauce tartare	Couscous agneau merguez Semoule de couscous	Sauté de porc(France) label rouge aux pruneaux Haricots verts	tajine de haché de poulet(France)
DESSERT	Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Compote de pommes Eclair	Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Pêche au sirop Fromage blanc	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Ananas au sirop Tarte au flan cacao	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Cocktail de fruits au sirop Glace	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Compote de fruits Mousse au chocolat

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTRÉES	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre		Buffet de hors d'œuvre	
PLAT	Jambon(UE) grillé sauce aux poivres tomates cuites et gratin dauphinois	Dinde (France) au curry Courgettes grillées et boulgour	Buffet	Lasagne à la bolognaise Salade verte	
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