

MENU DU 21 au 25 SEPTEMBRE 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<i>Melon Mousson de canard Nems au poulet</i>	<i>Pomelos Rosette cornichons Macédoine de légumes</i>	<i>Salade de concombres Salade de saumons fumé Choux fleurs mimosa</i>	<i>Pastèque Oeufs mayonnaise Céleri rémoulade</i>	<i>Salade de tomates Quiche lorraine Betteraves rouges</i>
PLAT	<i>Veau(France, Blouet) aux olives Pâtes fraîches bio</i>	<i>Aiguillette de colin multigrains Carottes vichy et riz</i>	<i>Rôti de porc(France) label rouge sauce moutarde à l' ancienne Ratatouille et frites</i>	<i>Hachis parmentier végétarien(Hénaff) Salade verte</i>	<i>Poulet(France) tandori Poivrons grillés et semoule épicés</i>
DESSERT	<i>Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Compote de pommes Glace</i>	<i>Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Ananas au sirop Ile flottante</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Cocktail de fruits au sirop Paris Brest</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Poire au sirop Beignet au chocolat</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Compote de fruits Fromage blanc</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>Sauté de dinde(France) à l' espagnole Semoule de couscous</i>	<i>Goulash de boeuf(France,Blouet) Pommes épicées</i>	<i>Pizza mexicaine Salade verte</i>	<i>Gratin de pâtes aux jambons(France)</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