MENU DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Carottes râpées aux raisins Salami cornichons Macédoine surimi	Céleri rémoulade Feuilleté hot dog Salade de taboulé	Choux rouges Salade de pommes de terre aux harengs Salade de maïs	Pomelos Samoussa de légumes Potage butternut	Melon jaune Pâté Hénaff Asperges
PLAT	Lasagne à la bolognaise(France) Salade verte	Filet de poulet(France) sauce chorizo Haricots verts à l' ail	Beignets de la mer à la romaine sauce tartare riz et brocolis	Omelette Ratatouille	Carbonade de boeuf(France,Blouet) Gratin de légumes
DESSERT	Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Compote de fruits Crème dessert	Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Cocktail de fruits au sirop Brownies	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Ananas au sirop Glace	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Poire au sirop Crêpe caramel au beurre salé	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Cocktail de fruits au sirop Fromage blanc

SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTRÉES	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Salade Halloween	Buffet de hors d'œuvre	
PLAT	Cordon bleu Semoule de couscous	Tajine d' agneau Pommes grenailles	Burger dark Pommes wedges et purée de patates douces	Gratin de pâtes aux jambon Salade verte	

DESSERTS	*Buffet de desserts*	*Buffet de desserts*	*Chaudron exotique*	*Buffet de desserts*	

Produit Français 

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

Produit Breton 

Recette Végétarienne 