MENU DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Carottes râpées bio* (sauce salade servie à part)	Friand au fromage		Melon jaune	Salade iceberg mimolette et radis
PLAT	Blanquette de veau(France,boucherie Blouet) à l' ancienne Semoule de couscous	Rougail de saucisses(France) Riz		Fish and chips	Pizza mozzarella Salade verte
LAITAGE	Emmental bio*	St môret bio*		Yaourt nature bio* ferme du Vern	Vache qui rit bio*
	Liégeois	Pomme bio* de Jean Pierre Sclaminec		Choux vanille sauce chocolat	Banane bio*

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