MENU DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Salade de tomates mozzarella Salade de gésiers croûtons Betteraves rouges	Pomelos Feuilleté au fromage Choux fleurs mimosa		Carottes râpées Rosette cornichons Velouté de légumes	Salade coleslaw Nems au poulet Salade de haricots verts à la niçoise
PLAT	Tartiflette(France) Salade verte	Pâtes bio sauce tomate aux lentilles corail Emmental râpé		Moules(Moules de Cornouaille) à la marinière Frites	Blanquette de veau(France,boucherie Blouet) Semoule de couscous
DESSERT	Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Compote de pommes Quatre quart	Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Cocktail de fruits au sirop Mousse au chocolat		Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Poire au sirop Ile flottante	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Compote de fruits Flan

SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTRÉES	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre		Buffet de hors d'œuvre	
PLAT	Hachis parmentier Salade verte			Pizza poulet curry Salade verte	

DESSERTS	*Buffet de desserts*	*Buffet de desserts*		*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 