MENU DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	*Pomelos* *Crêpe fromage* *Salade d' asperges*	*Carottes râpées* *Pâté de foie cornichons* *Betteraves rouges*	*Pomelos* *Frisée aux lardons* *Salade de fonds d'artichauts*	*Salade de concombres* *Salade indienne végétarienne* *Macédoine de légumes* *Velouté butternut*	*Céleri rémoulade* *Salade piémontaise* *Salade de mais*
PLAT	*Rougail saucisses(France)* *Riz*	*Fish and chips*	*Couscous garni(Agneau UE, Merguez France)*	*Pizza mozzarella* *Salade verte*	*Chipolatas Hénaff(France, Pouldreuzic)* *Purée*
DESSERT	*Plateau de fromages* *Assortiments de yaourt* *Fruits* *Cocktail de fruits au sirop* *Liégeois*	*Plateau de fromages* *Assortiments de yaourt* *Fruits* *Compote de pommes* *Fromage blanc au coulis*	*Plateau de fromages* *Assortiments de yaourt* *Fruits* *Poire au sirop* *Far*	*Plateau de fromages* *Assortiment de yaourt* *Fruits* *Ananas au sirop* *Eclairs*	*Plateau de fromages* *Assortiment de yaourt* *Fruits* *Compote de pommes* *Flan*

SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTRÉES	*Buffet de hors d'œuvre*	*Buffet de hors d'œuvre*	*Buffet de hors d'œuvre*	*Buffet de hors d'œuvre*	
PLAT	*Pâtes à la bolognaise.*	*Jambon grillé sauce aux poivres* *Gratin de légumes du soleil*	*Cuisse de poulet au paprika* *Petits pois carottes*	*thon à l' orientale* *semoule de couscous*	

DESSERTS	*Buffet de 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 