MENU DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Carottes râpées aux raisins Oeufs mayonnaise Betteraves rouges	Pomelos Nems au poulet Choux fleurs mimosa	Salade de maïs concombre Rillette de thon Salade strasbourgeoise	Salade de choux rouges Rosette cornichons Velouté de légumes	Salade de tomates Saucissons à l' ail Feuilleté hot dog
PLAT	Champiflette Salade verte	Filet de roussette(Loctudy) à l' espagnole Riz et courgettes grillées	Hamburger de boeuf(France) et bacon(UE) Frites	Croque bolognaise(France) Pâtes bio	Poulet(France) thai Semoule de couscous et poivrons grillés
DESSERT	Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Cocktail de fruits au sirop Mousse au chocolat	Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Compote de pommes Tarte au flan	Plateau de fromages Assortiments de yaourt Fruits Pêche au sirop Glace	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Ananas au sirop Flan	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Fruits Compote de pommes Quatre quart

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	Gratin de pâtes au jambon(France)	Brochette de dinde(France) tex mex Tomates cuites et blé au chorizo	Noix de porc(UE) au miel Pommes parisiennes	Paupiette de veau(UE) à l' estragon Lentilles cuisinées	

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 