



Menu de la semaine

Roll-meuzioù ar sizhun

LUNDI 03/11/25	MARDI 04/11/25	MERCREDI 05/11/25	JEUDI 06/11/25	VENDREDI 07/11/25
Déjeuner				
Entrées				
Croisillon au fromage Buffet de crudités SALADE D'ENDIVE AUX POMMES ET NOIX Piémontaise	Salade de betteraves BIO aux noix Buffet de crudités Potage de légumes frais Saucisson sec Céleri rave BIO aux pommes	Buffet de crudités	Salade marco polo Velouté de carottes BIO Oeufs durs Bio à la mayonnaise Concombre à la vinaigrette Salade véronique	Bouchée à la reine Buffet de crudités Asperges à la vinaigrette Salade fraîcheur de saison
Plats				
Paupiette de veau - sauce basquaise Riz madras (ananas, raisins secs, amandes, curry) Calamars à l'armoricaine Piperade	Goulash Semoule couscous épice Blanquette de dinde Gratin de chou fleur Bio	Tartiflette Tartiflette aux légumes	Saucisse à la lyonnaise Purée de pomme de terre Poisson du jour MSC - sauce à l'oseille Carottes à la crème	Bolognaise Pâtes "Pennes" BIO Bolognaise Veggie (pois chiche BIO) Fenouil braisé
Produits laitiers				
Assortiment de yaourts BIO Assortiment de fromages portions	Assortiment de yaourts BIO Fromage à la coupe et fromages portions	Assortiment de yaourts BIO Assortiment de fromages portions	Assortiment de yaourts BIO Fromage à la coupe et fromages portions	Assortiment de yaourts BIO Assortiment de fromages portions
Desserts				
Paris Brest Fromage blanc Bio au coulis de fruits rouges Fruits de saison Bio	Compote de pomme Crème brûlée Fruits de saison Bio	Tarte aux pommes Fruits de saison Bio	Entremet vanille Bio Brownies Fruits de saison Bio	Banane au caramel et au spéculos Glaces "cônes" Fruits de saison Bio

Les menus pourront être ajustés en fonction des approvisionnements ou des contraintes de services | Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de L'union Européenne à destination des écoles.

