











MENU DU 14 AU 18 Juin 2021

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Melon Oeufs mayonnaise  Salade composée Macédoine au légumes 	Chou blanc  Saucisson ail  Crêpe au fromage Wraps au légumes	Carottes râpées  Pâté en croûte  Betteraves rouges au boursin 	Pastèque Surimi mayonnaise Pizza fromage	Tomate Saucisson sec Friand fromage Taboulé bio 
PLAT	Steak Haché Pommes de terre Rôties Salade verte	Thon à l'oriental  Riz	Pavé de dinde Citron Blé au légumes Légumes rôtis	Boulettes végétales façon Tajine Semoule de couscous Légumes Tajine	Blanquette de dinde Fusilli Bio Bouquetière de légumes
DESSERTS	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Crème dessert caramel Glace	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Compote de pommes Fromage blanc Bio 	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Entremet Marmelade Pommes Framboise	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Ananas au sirop Beignet au chocolat	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Yaourt aux fruits Poire Belle Hélène

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	Rôti de porc Mayonnaise Chips	Lasagnes bolognaise Salade vert	Brochette de dinde Barbecue Gratin Dauphinois	Calamars à la romaine Tendres Perles
DESSERTS	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts



Recette
Végétarienne



Produit
Breton



Produit
Biologique



Recette
du Chef

Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement