


















# MENU DU 6 AU 10 SEPTEMBRE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉES</b>	Melon  Jambon cru Crêpe garnie Salade composée	Tomate vinaigrette  Oeufs Mayonnaise  Friand fromage Chou fleur au curry 	Avocat Surimi mayonnaise Quiche lorraine  Julienne de légumes	Pastèque Assiette de charcuterie Pizza fromage  Salade d'artichaut	Carottes râpées  Terrine de lapin  Salade composée Betteraves rouges
<b>PLAT</b>	Emincé de boeuf à la madrilène   Pomme vapeur  Poêlée rustique	Spaghetti végébolognaise  Salade verte	Beignet de calamars sauce tartare Riz Poêlée Triskell	Saucisse Hénaff  Lentilles	Steak haché Bio  Frites Salade verte
<b>DESSERTS</b>	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Poire au sirop Tarte au flan 	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Fromage blanc Bio  Marbré au chocolat	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Semoule au lait Ananas frais	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Cocktail de fruits Far aux abricots	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Mousse au chocolat Flanby 

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<b>ENTRÉES</b>	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre
<b>PLAT</b>	Poulet rôti Frites Salade verte	Emincé de porc au caramel Blé aux légumes	Panini campagnard Salade verte	Sauté de canard au poivre vert Gratin de pommes de terre
<b>DESSERTS</b>	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts

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



Produit  
Français



Recette  
Végétarienne



Produit  
Breton



Produit  
Biologique



Recette  
du Chef