

# MENU DU 20 AU 24 SEPTEMBRE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Pastèque Saucisson à l'ail  Tomate vinaigrette  Macédoine de légumes 	Melon Terrine de légumes  Friand fromage Salade de riz 	Salade coleslaw Pâté en croûte Nems Taboulé	Salade composée au boursin  Salami Pizza  Choux fleurs sauce gribiche	Pastèque Pâté de campagne  Quiche lorraine Betteraves rouges à l'orange 
PLAT	Viande Kebab Pommes aromatisé Salade verte	Omelette Coquillettes Bio  Duo de carottes	Cuisse de poulet  Pommes rôties  Purée de légumes	Fajitas mexicain  Riz Haricots rouges et maïs	Filet mignon au curry Semoule Bio  Brocolis aux amandes
DESSERTS	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Compote de pommes Yaourt aux fruits	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Cocktail de fruits Riz au lait 	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Far Breton  Poire belle hélène	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Eclair au chocolat Ile flottante	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Fromage blanc bio Glace 

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	Hachis parmentier Salade verte	Blanquette de dinde  Blé au four	Croque monsieur Salade verte	Fish & chips Salade verte
DESSERTS	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