















MENU DU 4 AU 8 OCTOBRE 2021

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Pastèque Terrine de poisson  Crêpe garnie  Salade piémontaise 	Melon  Pâté de campagne  Salade composée Betteraves rouges 	Tomate mozzarella Saucisson sec  Croque monsieur  Asperges	Carottes aux raisins  Terrine de légumes Oeufs mayonnaise  Taboulé bio 	Salade verte au maïs Surimi mayonnaise Pizza Fromage
PLAT	Nuggets de poulet sauce barbecue Coquillettes Haricots verts	Cheeseburger Crispy potatoes Salade verte	Tajine de porc aux fruits sec Semoule aux épices Légumes Tajine	Boulettes de pois chiche sauce basilic Riz Piperade	Aiguillettes de poisson aux céréales Blé aux petits légumes Poêlée de légumes
DESSERTS	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Flanby Marbré au chocolat	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Salade de fruits frais Flan vanille Bio 	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Crumble aux pêches Compote	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Fromage blanc Bio  Glace	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Mini choux vanille Mousse à la fraise 

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	Pizza tex mex Salade verte	Emincé de dinde coco curry Riz Cantonnais	Sauté de canard à l'orange Frites	Pané savoyard Poêlée de légumes
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