

MENU DU 4 AU 8 OCTOBRE 2021

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Pastèque Terrine de légumes Friand Betteraves rouges	Carottes râpées Terrine de saumon Crêpe garnie Céleri rémoulade	Avocat Feuilleté chèvre miel Assiette de charcuterie Choux fleur sauce gribiche	Salade composée Pâté de campagne Pizza Fromage Julienne de légumes	Melon Oeufs mayonnaise Quiche lorraine Salade Charlemagne
PLAT	Lasagnes végétarienne Salade Verte	Viande Kebab Pommes Rissolées Salade verte	Steak de Boeuf aux poivres Gratin dauphinois Tomate provençales	Filet de poisson du jour Céréales asiatiques Poêlée de légumes	Chili con carn Semoule Bio Bouquetière de légumes
DESSERTS	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Fromage blanc Bio Cocktail de fruits	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Ananas au sirop Marbré chocolat	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Salade de fruits Far Breton	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits "Oeuf au plat" Beignet aux pommes	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Compote 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	Couscous boulette Semoule et légumes	Beignets de calamars Blé au curry	Jambon Grill Frites Salade verte	Emincé de dinde barbecue Riz
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



Recette
Végétarienne



Produit
Breton



Produit
Biologique



Recette
du Chef