























MENU DU 17 au 21 Janvier 2022

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Tomate Maïs Pâté de campagne  Friand 	Pamplemousse Salade composée Pizza 	Carottes râpées  Surimi mayonnaise Toast au fromage 	Salade verte Mozzarella  Choux Blanc  Quiche lorraine 	Betteraves rouges  Oeufs Mayonnaise  Crêpe garnie 
PLAT	Sauté de Boeuf au carottes  Coquillettes Bio  Carottes au jus	Tartiflette végétal  Salade verte	Filet de saumon sauce béarnaise Gratin D'épinard Riz Bio 	Rôti de porc aux pruneaux  Pommes rôties Salade verte	Piccata aux épices douces Semoule de couscous Légumes couscous
DESSERTS	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Yaourt Brassé Bio  Beignet au chocolat	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Cocktail de fruit Fromage blanc bio 	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Mousse au chocolat Tarte au flan	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Entremet Pistache Compote tous fruits	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Salade de fruits frais Riz au lait maison

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	Tomate Farcie  Semoule de couscous	Cuisse de poulet  Frites	Saucisse Hénaff  Purée de pommes de terre	Haché de jambon cru  Haricots verts à l'ail
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