

















MENU DU 16 au 20 MAI 2022

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Tomate Maïs Saucisson à l'ail  Friand Fromage 	Pastèque Oeufs Durs  Salade composé	Melon Pâté de campagne Pizza 	Concombre sauce bulgare Salami Crêpe garnie 	Pastèque Crème de foie Quiche Lorraine 
PLAT	Sauté de porc aux pommes  Semoule de couscous Brocoli aux amandes	Cheeseburger  Pommes rissolées	Palette de porc  Céréales Indienne Haricots verts à la provençale	Thon à l'armoricaine  Riz Duo de carottes	Nugget de poulet  Torsades Ratatouille
DESSERTS	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Entremet au chocolat Compote biscuit	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Glace Salade de fruits frais	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Fromage blanc aux fruits Donut	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Fromage blanc Bio  Tarte aux pommes	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Cocktail de fruits Génoise confiture 

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	Haut de cuisse mexicaine  Frites 	Beignet de calamars Blé à la tomate	Lasagnes bolognaise  Salade verte	Noix de jambon au miel 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