

MENU DU 30 MAI au 3 JUIN 2022

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Melon Pâté de foie Salade composée	Betteraves rouges Salade composée Quiche lorraine	Asperges Salade de pommes de terre Quiche lorraine	Melon Coeurs de palmiers Pizza	Pastèque Salade de pâtes au chorizo Crêpe garnie
PLAT	Rôti de dinde Frites Salade verte	Spaghetti carbonara Salade verte	Jambon à l'os Gratin dauphinois Salade verte	Beignet de calamars sauce tartare Riz Poêlée de légumes	Brochette de dinde Semoule de couscous Haricots verts à l'ail
DESSERTS	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Compote de pommes Assortiments de Yaourt	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Entremet Cocktail de fruits	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Fromage blanc à la purée de fruits Gâteau au chocolat	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Tarte aux fruits Semoule au lait	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Compote tous fruits Sundae chocolat

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	Thon à l'armoricaine Blé	Merguez Légumes piperade Semoule de couscous	Carbonade Flamande	Quiche lorraine 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



Recette
Végétarienne



Produit
Breton



Produit
Biologique



Recette
du Chef