



















MENU DU 20 AU 24 JUIN 2022

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Pastèque Pâté de campagne  Choux blanc 	Pastèque Salade composée  Betteraves rouges 	Oeufs durs  Carottes râpées  Croque monsieur 	Melon Taboulé Breton  Assiette de charcuterie 	Pastèque Tomate en salade 
PLAT	Omelette  Torsades	Steak Haché  Pommes Rôties	Escalope de dinde à la crème  Potatoes pops Poêlée de légumes	Galette saucisse  Pomme vapeur Salade verte	Tajine de porc  Semoule de couscous Légumes tajine
DESSERTS	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Assortiments de yaourts Barre bretonne	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Cocktail de fruits Entremet	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Assortiment de yaourts Donuts	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Salade de fruits frais Far breton	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Compote de pommes 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	Repas Froid	Repas froid	Thon à l'armoricaine  Riz	Spaghetti bolognaise  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