

MENU DU au 19 au 23 Septembre 2022

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Melon Choux rouge a la grecque saucisson à l'ail	Salade de tomates bio mozzarella Salade piémontaise Crêpe garnie	Pastèque Haricots verts à la niçoise Grillé du sud	Salade de carottes Oeufs durs mayonnaise Terrine de légumes	Champignons à la Grecque Salade du léon pizza fromage
PLAT	Blanc de poulet sauce chorizo Frites	Tranche de boeuf braisée au jus Petits pois carottes	Couscous garni	Tortelloni aux fromages sauce vache qui rit	Beignet de calamars sauce tartare riz et duo de courgettes
DESSERTS	Fromage au choix Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Salade de fruits Barre bretonne	Fromage au choix Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Pomme au four Ile flottante	Fromage au choix Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Rose des sables Pêche à la parisienne	Fromage au choix Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Mousse chocolat bio Eclair	Fromage au choix Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Compote de fruits Gâteau de semoule crème anglaise

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	jambon grillé sauce au poivre Haricots verts à la bretonne	Pâtes à la carbonara	Sauté de veau aux olives Gratin dauphinois	Steack haché Pomme rôtie au de terre cumin
DESSERTS	tarte aux pommes	Yaourt gourmand	fruit	Ananas chantilly

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