









# MENU DU au 26 au 30 Septembre 2022

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉES</b>	Melon Salade strasbourgeoise Crêpe garnie	Pomelos Pâté de campagne Friand au fromage	Concombre et radis Jambon macédoine Quiche lorraine	Pastèque Salade de gésiers Croque Monsieur	 Salade de tomate bio taboulé Pizza au fromage
<b>PLAT</b>	 Moelleux de porc au cidre Pommes de terre grenailles	 Omelette aux fines herbes Coquillettes bio	 Boeuf à la chinoise Nouilles chinoises	Noisette de poulet colombo Poêlée de légumes grillés	 Hachis parmentier salade verte
<b>DESSERTS</b>	Fromage au choix Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Compote de pêches glace	Fromage au choix Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Yaourt bio Entremet chocolat	Fromage au choix Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Pomme au four Tarte au flan	Fromage au choix Assortiment de yaourts Corbeille de fruits  Fromage blanc bio Riz au lait	Fromage au choix Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Flan à la pistache Poire sauce chocolat

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<b>ENTRÉES</b>	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre
<b>PLAT</b>	 Emincé de volaille au curry Julienne de légumes et Semoule de couscous	 Sauté de porc à la bretonne Lentilles	Poisson pané Riz basmati	Hamburger Frites au four
<b>DESSERTS</b>	Flan	Chausson aux pommes	Yaourt liégeois	Fruit

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