






MENU DU 21 AU 25 NOVEMBRE 2022

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<i>Salade de betteraves rouges</i>	<i>Oeufs durs mayonnaise</i>		<i>Salade de tomates cerises et carottes râpées</i>	<i>salade de cervelas</i>
PLAT	 <i>Blanquette de veau (boucherie Blouet) à l'ancienne</i> <i>Riz</i>	  <i>Boulettes végétales bio sauce persillade</i> <i>Semoule de couscous</i>		 <i>Lasagne à la bolognaise</i> <i>Salade verte</i>	 <i>Rôti de porc sauce bordelaise</i> <i>Haricots verts à l ail</i>
DESSERTS	<i>Edam</i> <i>Fromage blanc aux fruits</i>	<i>Vache qui rit bio</i> <i>Dessert fondant chocolat bio</i>		<i>Fol épi</i> <i>Yaourt liégeois</i>	<i>Yaourt nature</i> <i>Pomme bio de Jean Pierre Sclaminec</i>

Produit Français



Recette Végétarienne



Produit Breton



Produit Biologique



Recette du Chef



Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement