






MENU DU 21 AU 25 NOVEMBRE 2022

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<p>Pomelos Salade montagnarde Feuilleté fromage</p>	<p>Salade verte croquante à la clémentine Rosette Velouté de champignons</p>	<p>Salade d'endives Rillettes de poissons maison Pâté de foie</p>	<p>Carottes râpées aux pommes Salade de choux comté Feuilleté Hot Dog</p>	<p>Salade d'avocats au crabe Salade nordique Pizza au chorizo</p>
PLAT	 <p>Boulettes végétales bio sauce persillade Semoules de couscous</p>	 <p>Lasagne à la bolognaise Salade verte</p>	 <p>Tartiflette</p>	 <p>Rôti de porc sauce bordelaise Haricots verts à l'ail</p>	 <p>Emincé de dinde et sa poêlée asiatique</p>
DESSERTS	<p>Plateaux de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Compote de pêches Quatre quart</p>	<p>Plateaux de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Ananas au sirop Ile flottante</p>	<p>Plateaux de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Flan Gâteau au chocolat</p>	<p>Plateaux de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Poire belle Hélène Riz au lait (kervannes)</p>	<p>Plateaux de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Pomme au four Donuts</p>

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	<p>Pizza royale Salade verte</p>	<p>Jambon grillé sauce aux poivres Ratatouille et</p>	<p>Goulash de boeuf Bouquet de légumes</p>	<p>Poisson pané au citron Riz basmati</p>
DESSERTS	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts

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

Produit
Français



Produit
Breton



Recette
Végétarienne



Produit
Biologique



Recette
du Chef

