










MENU DU 28 AU 1er DECEMBRE 2022

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Carottes Râpées aux pommes Salade marco polo Quiche lorraine	Celeri rémoulade Saucisson à l'ail Velouté butternut	Salade d'endives Salade de gésiers Pâté de campagne	Oeufs mayonnaise Feuilleté au fromage Salade de choux fleurs	Salade coleslaw Salade de harengs Pizza mexicaine
PLAT	 Sauté de veau (boucherie blouet) marengo Poêlée de légumes à la lyonnaise	 Filet de poisson (Le Guilvinec) sauce aux chorizo Riz pilaf	 Jambon à l'os sauce forestière Pommes grenailles	 Croq fromage Fusilli (bio goudenne, Plobannalec) 	 Sot l'y laisse de dinde au cidre Purée
DESSERTS	Plateaux de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Compote de fruits Fromage blanc au coulis de fruits	Plateaux de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Pomme au four Tarte au citron	Plateaux de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Compote de fruits bio  : au lait (kervanes, Plonéour lanvern)	Plateaux de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Flan Roulé au nutella	Plateaux de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Salade de fruits Ile Flottante

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	Saucisses  Lentilles cuisinées	 Hachis parmentier Salade verte	Brochette de dinde tex mex Blé aux épices	Sauté de porc au curry Semoule de couscous et carottes
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

