




# MENU DU 30 Janvier au 3 Février 2023

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉES</b>	Salade de céleri aux pommes Pâté de campagne Croque Monsieur	Taboulé à la menthe Pizza au fromage Salade de betteraves rouges	Pomelos Frisée aux lardons Feuilleté hot dog	Carottes râpées Salade maïs boursin et croûtons Velouté potimarron	Choux rouges à l'échalote Cervelas Macédoine au crabe
<b>PLAT</b>	 Saucisses Hénaff Purée de pommes de terre	 Omelette au fromage Pâtes bio (bio' goudenne Plobannalec)	 Rôti de boeuf braisé aux carottes poêlée paysanne	 galette jambon fromage Pomme de terre	 Calamars en beignet sauce tartare Riz pilaff
<b>DESSERTS</b>	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Flan nappé au caramel	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits Fromage blanc	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Panna cotta maison	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits  Crêpe sucré	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Ananas au sirop Gâteau au 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>	Côtes de porc grillés aux fines herbes Lentilles cuisinées	Poissons sauce béarnaise Pommes grenailles et légumes	Pâtes à la carbonara	Brochette de dinde tex mex ratatouille et gratin dauphinois
<b>DESSERTS</b>	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**

