






MENU DU 13 AU 17 Mars 2023

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Carottes râpées Salade de pommes de terre sardines à l'huile Quiche lorraine	Choux rouges à l'échalote et citron Wraps au jambon Potage de légumes	Pomelos Rillettes de thon tomates confites Pain farci bolognaise	Endives au noix Oeufs mayonnaise Friand au fromage	Salade de fonds d'artichauts Saucisson à l'ail Betteraves rouges féta
PLAT	 Escalope de dinde forestière Petits pois	 Cheeseburger Frites	 Couscous garni	 Tenders végétal sauce barbecue Lentilles à la bretonne	 Pâtes bio(bio'goudenne) à la carbonara
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Barre bretonne	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Flan au chocolat	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Ananas caramel au beurre salé Eclair à la vanille	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Salade de litchi Far breton	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Fruits au sirop 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	Spaghetti à la bolognaise	Pizza au lard mozzarella	Poissons à la bretonne Riz et carottes	Sauté de porc au curry
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

