





# MENU DU 20 AU 24 Mars 2023

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<p>Champignons à la grecque Paté de foie cornichons Feuilleté hot dog</p>	<p>Miettes de choux fleurs Salade de lardons Velouté de potimarron</p>	<p>Salade carottes et maïs Saumons fumé à l' aneth Betteraves rouges</p>	<p>Choux blanc émincés Salami cornichon Pizza fromage</p>	<p>Pomelos Salade de cervelas Croque monsieur</p>
PLAT	 <p>Veau(boucherie Blouet) marengo</p> <p>Brocolis et semoule de couscous</p>	 <p>Poissons(Le Guivinec) à la crème de chorizo</p> <p>Pommes de terre grenailles</p>	 <p>Brochette de dinde sauce épicée</p> <p>Poêlée bretonne</p>	 <p>Spaghetti sauce tomate et fromage râpé</p>	<p>Sauté de poulet au cidre</p> <p>riz pilaff</p>
DESSERTS	<p>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Crème dessert</p>	<p>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Salade de fruits Flan à la vanille</p>	<p>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Tarte au crumble</p>	<p>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Crêpe</p>	<p>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Salade de fruits Donut au sucre</p>

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTRÉES	<p>Buffet de hors d'œuvre</p>	<p>Buffet de hors d'œuvre</p>	<p>Buffet de hors d'œuvre</p>	<p>Buffet de hors d'œuvre</p>
PLAT	<p>Pilon de poulet à la mexicaine</p> <p>Frites et salade</p>	<p>Jambon grillé ratatouille</p>	<p>Galettes de saucisses hénaff et oignons compotés salade verte</p>	<p>Lasagne à la bolognaise</p>
DESSERTS	<p>Buffet de desserts</p>	<p>Buffet de desserts</p>	<p>Buffet de desserts</p>	<p>Buffet de desserts</p>

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

