




# DU 30 MAI AU 02 JUIN 2023

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES		<i>Carottes râpées aux raisins</i> <i>Crêpe au fromage</i> <i>Choux fleurs</i>	<i>Melon</i> <i>Maquereaux à la moutarde</i> <i>Betteraves rouges</i>	<i>Tomate à l'antiboise</i> <i>Salami</i> <i>Samoussa aux légumes</i>	<i>Pastèque</i> <i>Oeufs mimosa</i> <i>Céleri en rémoulade</i>
PLAT		 <i>Boulette de blé façon thaï pané</i> <i>Purée</i>	 <i>Couscous agneau merguez</i>	 <i>Rôti de porc belle laitière</i> <i>Courgettes grillées et pommes de terre grenailles</i>	 <i>Filet de poissons au coulis de poivrons</i>  <i>Carottes au cumin et riz pilaf</i>
DESSERTS	<i>Plateau de fromages</i> <i>Assortiment de yaourt</i> <i>Corbeille de fruits</i>	<i>Plateau de fromages</i> <i>Assortiment de yaourt</i> <i>Corbeille de fruits</i> <i>Cocktail de fruits au sirop</i> <i>Crème dessert au chocolat</i>	<i>Plateau de fromages</i> <i>Assortiment de yaourt</i> <i>Corbeille de fruits</i> <i>Pomme au four</i> <i>Tarte au crumble</i>	<i>Plateau de fromages</i> <i>Assortiment de yaourt</i> <i>Corbeille de fruits</i> <i>Cocktail de fruits au sirop</i> <i>Flan bio à la vanille</i>	<i>Plateau de fromages</i> <i>Assortiment de yaourt</i> <i>Corbeille de fruits</i> <i>Compote de pommes</i> <i>Gâteau au chocolat</i>

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTRÉES		<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	
PLAT		<i>Pâtes à la carbonara</i>	<i>Cuisse de poulet à l'estragon</i> <i>Haricots verts à la paysanne</i>	<i>Hamburger maison</i>  <i>Frites</i>	
DESSERTS		<i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de desserts</i>	

*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

