





DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Pastèque Friand au fromage Salade d' asperge et légumes grillés	Melon Salade de gésiers Nems	Salade de radis Salami Betteraves rouges	Salade de tomates mozzarella Pâté de campagne Croque Monsieur	Melon Rosette Macédoine mayonnaise
PLAT	 Boulettes de blé pané Carottes cumin et purée	 Aiguillettes de poulet à la portugaise Fusilli bio(bio'goudenne)	Tajine d' agneau aux fruits secs	 Sauté de veau (boucherie Blouet) aux olives Brocolis et riz	 Moules à la marinière(moules de Cornouaille Loctudy) Frites
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Salade de fruits Eclairs à la vanille	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Crème dessert Animation fruits par la société LE SAINT	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Ananas au sirop Glace	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pomme cuite sauce fraise Panna cotta et son coulis maison	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Salade de fruits Flan nappé au caramel

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	Sauté de dinde aigre doux poêlée asiatique	Pizza au chorizos	Saucisses grillées Lentilles cuisinées	Jambon à l' os sauce champignons Gratin de pommes de terre reblochon	
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



