

MENU DU 18 AU 22 SEPTEMBRE 2023

| MIDI | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------|--|--|----------|---|---|
| ENTRÉES | Melon | Concombre à la crétoise (concombre, dés de brebis, huile olive, vinaigre balsamique, tomates cerises) | | Carottes râpées | Salade savoyarde (salade,, dés de emmental, jambon, tomate) |
| PLAT |  Poisson pané sauce tartare ratatouille et pommes parisiennes |  Hachis parmentier Salade verte | |  Omelette au fromage Fusilli bio (bio'goudenne)  |  Sauté de porc label rouge sauce charcutière Semoule de couscous |
| DESSERTS | Chaussée aux moines Mousse au chocolat | Bonbel Raisin | | P' tit Louis Eclair à la vanille | Gouda bio Pomme bio de Jean Pierre Sclaminec |

Produit Français



Recette Végétarienne



Produit Breton



Produit Biologique



Recette du Chef



Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement

