






# MENU DU 18 AU 22 SEPTEMBRE 2023

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉES</b>	Melon Salade de lardons et croûtons Pommes de terre sardines	Salade de tomates basilic Oeufs mayonnaise Pizza	Melon Rillette de thon maison Choux fleurs mimolette	Salade de concombres Jambon blanc Quiche lorraine	Pastèque pâté de campagne Salade verte au saumon
<b>ampagne</b>	 Hachis parmentier Salade verte	 Omelette au fromage Pâtes bio	 Paella facon Valence	 Sauté de porc fermier charcutière Semoule de couscous	 Cordon bleu sauce tomate Petits pois
<b>DESSERTS</b>	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Compote de fruits Yaourt liégeois	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Salade de fruits flan à la vanille	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Compote de fruits Smoothie fraise maison	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Poire au sirop Entremet pêche passion maison	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Ananas au sirop Riz au lait de kervannes

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<b>ENTRÉES</b>	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre
<b>PLAT</b>	Brochette de dinde à l'indienne Pommes parisiennes et haricots verts	Filet de poissons sauce poireaux riz à l' estragon	Sauté de boeuf aux carottes et tomates Blé en pilaf	Kebab Frites spicy
<b>DESSERTS</b>	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts

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



Produit Français



Recette Végétarienne



Produit Breton



Produit Biologique



Recette du Chef