

DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Pastèque Pâté de campagne Feuilletée hot dog	Salade de carottes râpées Rosette Croque monsieur	Melon Salade de surimi Salade de légumes grillés	Concombre à la Grecque Oeufs durs mayonnaise Macédoine de légumes	Melon Maquereaux Salade de tomate fromagère
PLAT	 Blanquette de veau (boucherie Blouet) à l'ancienne Brocolis et pommes grenailles	 Poisson (Le Guilvinec) sauce poireaux Riz	 Jambon à l' os sauce au cidre Gratin dauphinois	 Pizza au fromage Salade verte	 Tajine de poulet aux fruits secs et semoule de couscous bio
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de pommes Yaourt liégeois	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Mini choux sauce au chocolat	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Litchi au sirop Tarte amandine à la poire	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Ananas au sirop Crème dessert	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Chausson aux pommes

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 sauce aux poivres Haricots verts à la provençale	Pâtes à la bolognaise gruyère râpé	Galettes saucisses Salade verte	Calamars à la basquaise Riz aux 2 couleurs	
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



