






DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Carottes râpées Paté Henaff Crêpe garnie	Choux blanc juracienne oeufs au surimi Potage bio butternut ,patates douces du trélen.	Champignons à la grecque Rillettes de thon maison Coeur de palmier sauce cocktail	Crudités bio du trélen Salade de lardons Nems au poulet	Pomelos Pâté de campagne Salade coleslaw
PLAT	 Cassoulet gratiné	 Omelette au fromage Coquillettes bio(bio'goudenne)	 Sauté de boeuf(boucherie blouet) aux carottes Pommes de terre persillées	 Tajine de veau(boucherie blouet) Légumes et riz	 Moules(moules de Cornouaille Loctudy) au chorizo frites
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Yaourt liégeois	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Crème italienne	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Salade de litchi Crêpe caramel au beurre salé	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Ile flottante

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	Croque monsieur maison Salade verte	Filet de poissons grillé ratatouille et riz	Croziflette Salade verte	Escalope de dinde à la normande Petits pois à la paysanne	
DESSERTS	buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	

Produit
Français



Produit
Breton



Recette
Végétarienne



Produit
Biologique



Recette
du Chef



