





# MENU DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<i>Salade de betteraves rouges</i>	<i>Pomelos</i>		<i>Choux fleurs mimosa</i>	<i>Salade verte mimolette et croûtons</i>
PLAT	 <i>Poisson pané sauce tartare</i> <i>Semoule de couscous</i>	 <i>Tartiflette</i> <i>Salade verte</i>		 <i>Lasagne à la bolognaise</i> <i>Salade verte</i>	 <i>Tenders de céréales</i> <i>Haricots verts à l'ail</i>
DESSERTS	<i>Fol épi</i> <i>Flan nappé au caramel</i>	<i>Yaourt nature</i> <i>Clémentines</i>		<i>Camembert bio</i> <i>Yaourt aromatisé bio</i>	<i>Cantadou</i> <i>Beignet au chocolat</i>

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'approvisionnements*