






DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Carottes râpées Pâté de foie Macédoine surimi	Pomelos Rosette Potage butternut et patates douces bio	Concombre à la féta Salade de harengs Pizza au chorizo	Crudités bio du jardin du Trélen Oeufs mimosa Méli mélo de légumes grillés	Salade d'asperges Samoussa boeuf curry Betteraves rouges
PLAT	 Tartiflette Salade verte	 Lasagne à la bolognaise Salade verte	 Ragoût de choux à la bigoudenne	 Tenders aux céréales Haricots verts à l'ail et pâtes	 Filet de poissons au coulis de poivrons Courgettes grillées et riz
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Crème Mont Blanc	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Poire sauce chocolat Fromage blanc	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Roses des sables	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Salade de litchi Beignet au chocolat	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Quatre quart

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	Poulet au cidre Carottes glacés et semoule de couscous	Filet de poisson grillé Ratatouille et blé	Sauté de boeuf au curry Gratin de légumes	Jambon grillé Purée	
DESSERTS	buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	

Produit Français



Produit Breton



Recette Végétarienne



Produit Biologique



Recette du Chef



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

