





MENU DU 5 AU 9 FÉVRIER 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<i>Carottes râpées</i>	<i>Coeur de palmier sauce cocktail</i>		<i>Taboulé</i>	<i>Rillettes de thon et petits légumes maison</i>
PLAT	 <i>Sauté de veau (boucherie Blouet) marengo</i> <i>Petits pois</i>	 <i>Porc à la basquaise</i> <i>Riz pilaff</i>		 <i>Omelette au beurre</i> <i>Haricots verts à l'ail et tomates</i>	 <i>Galette jambon fromage</i> <i>Salade verte</i>
DESSERTS	<i>Tome noire</i> <i>Donuts au chocolat</i>	<i>Bonbel</i> <i>Crème dessert</i>		<i>Yaourt aromatisé</i> <i>Pomme bio de Jean Pierre sclaminec</i>	<i>Rondelé bio</i> <i>Crêpe sauce 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