






DU 5 AU 9 FÉVRIER 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Carottes râpées aux pommes Salami Salade de choux fleurs mimosa	Salade de choux blancs Friand au fromage Velouté de légumes	Pomelos Pâté de foie Piémontaise au thon	Salade coleslaw Frisée aux lardons Macédoine oeufs durs	Concombre Croque Monsieur Champignons à la grecque
PLAT	 Sauté de porc label rouge basquaise Riz pilaff	 Omelette au beurre Haricots verts et tomate à l ail	 Sot l' y laisse de dinde à la normande Poêlée de choux verts et semoule de couscous	 Galette jambon fromage Salade verte Animation beurre frais et lait de la ferme de Kervannes	 Carbonade de boeuf (boucherie Blouet) Coquille bio(Bio'goudene pasta)
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de pommes Ile flottante	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Paris Brest	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Riz au lait de Kervannes	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Salade de fruits exotiques Crêpe au chocolat	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Flan vanille

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTRÉES	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Assiette de charcuteries	Buffet de hors d'œuvre	
PLAT	Tranche de boeuf aux carottes Pommes de terre sautées	Pâtes à la carbonara	Poisson pané sauce tartare Ratatouille et riz	Parmentier de canard Salade verte	
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

