







# DU 12 AU 16 FÉVRIER 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Carottes râpées au citron Pizza au chorizo Salade de betteraves rouges.	Salade coleslaw Saucisson à l'ail Velouté de légumes	Pomelos Pâté de foie Samoussa boeuf	Choux rouges à l'huile d'olives et échalottes Croisillons fromage Coeur de palmier cocktail	Céleri rémoulade Taboulé au poulet Salade d'asperges
PLAT	 Escalope de poulet sauce chasseur Ratatouille et semoule de couscous	 Filet de poissons (Le Guilvinec) au beurre blanc  Riz	  Choucroute garnie	  Crousty végétal Gratin dauphinois	 Lasagne à la bolognaise  Salade verte
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Crème dessert	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Mousse au chocolat	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pomme au four Panna cotta et son coulis	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Salade de fruits Chausson aux pommes	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Flan à la 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	Sauté de porc au cidre et pommes Purée	Raclette Salade verte	Panini kebab Frites	Beignets de calamars poireaux à la crème et riz	
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*