




MENU DU 2 AU 5 AVRIL 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES		Carottes râpées Pâté de foie Crêpe forestière	Salade coleslaw Frisée aux lardons Betteraves rouges	Pomelos Oeufs durs Nems aux légumes	Salade de radis pâté hénaff Salade d'asperges
PLAT		Beignets de calamars Sauce tartare Riz	 Moelleux de porc sauce au pommes et cidre Gratin dauphinois	 Bâtonnets de mozzarella Lentilles cuisinées	 Lasagne à la bolognaise Salade verte
DESSERTS		Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Yaourt liégeois	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Pêche au sirop Rose des sables	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Salade d'ananas Donuts au sucre	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Compote de fruits Glace

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTRÉES		Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre
PLAT		Pâtes à la carbonara Salade verte	Kebab Salade verte et frites	Brochette de dinde tex mex sauce barbecue Purée de courgettes et semoule de couscous
DESSERTS		Assortiments de desserts	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts

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



Recette
Végétarienne



Produit
Breton



Produit
Biologique



Recette
du Chef