





MENU DU 15 AU 18 AVRIL 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Carottes râpées Buffet d'entrées Choux fleurs	Salade mexicaine Chips tortilla et guacamole	Pomelos Charcuteries Macédoine mimosa	Salade de radis Feuilleté hot dog Céleri rémoulade	
PLAT	 Filet de poulet sauce chorizo Courgettes grillées et gratin dauphinois	 Tacos de boeuf et cheddar Frites et salade verte	 Boulette d'agneau à la marocaine Carottes et pâtes fraîches bio(bio'goudenne)	 Thon à l'orientale Semoule de couscous	
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Compote de fruits Mousse au chocolat	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Ananas au sirop Fromage blanc et coulis	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Buffet de pâtisseries	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Compote de fruits Crème mont Blanc	

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTRÉES	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	
PLAT	Quiche Lorraine maison Salade verte	Rougail de saucisses Riz	Lasagne bolognaise Salade verte	
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