






MENU DU 8 AU 12 AVRIL 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	carottes râpées bio Maquereaux sauce tomate Choux fleurs mimosa	Pomelos Oeufs mayonnaise Pizza	Concombre à la crétoise Rosette cornichons Betteraves rouges	Mix tomates cerises et choux rouges Pâté Croque monsieur	Salade de radis Salade de gésiers Champignons à la grecque
PLAT	 Sot l' y laisse de dinde à l' estragon Haricots verts provençale	 Tendres sauce tomate Ratatouille et semoule de couscous Animation Sabarot	 Filet mignon de porc moutarde à l' ancienne poêlée de champignons et purée	 Filet de poissons (Le guilvinec)meunière Brocolis et pommes vapeurs	 Blanquette de veau (Blouet) à l' ancienne Riz bio
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Ile flottante	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Compote de fruits Crème mont Blanc	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Pomme au four Panna cotta	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Petits choux sauce chocolat	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Ananas au sirop Flan

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTRÉES	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre
PLAT	Raviolis au gratin Salade verte	Gratin de pâtes au jambon	Hamburger Maison Salade et frites	Cassoulet gratiné
DESSERTS	Assortiments de 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



Produit
Français



Recette
Végétarienne



Produit
Breton



Produit
Biologique



Recette
du Chef