






# MENU DU 13 au 19 MAI 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Melon Feuilleté hot dog Salade de choux fleurs mimosa	Carottes râpées Macédoine surimi Pizza	Céleri rémoulade Frisée aux lardons oeufs durs Salade de maïs asperge	Salade de tomates Pâté de campagne Champignons à la grecque	Concombres à la feta Nems au poulet Betteraves rouges
PLAT	 <b>Filet de poulet à la normande</b> Petits pois paysanne	 <b>Omelette au fromage</b> Ratatouille et Pâtes bio(bio'goudenne	 <b>Goulash de boeuf(boucherie Blouet)</b> Haricots verts paysannes	 <b>Moules(moules de Cornouaille) à la marinière</b> Frites	 <b>Veau (boucherie Blouet) à la marengo</b> Courgettes grillées et semoule de couscous
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Compote de fruits Crème Mont Blanc	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Tarte aux pommes	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Poire au sirop Panna cotta	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Pêche au sirop Mousse au chocolat	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Compote de pommes Fromage blanc sur coulis

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	Lasagne bolognaise Salade verte	Poisson grillé sauce aux poivrons Riz	Sauté de porc au curry Purée	poulet à l'espagnole Pâtes
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