




MENU DU 21 au 24 MAI 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES		Salade de tomates Oeufs mimosa Friand au fromage	Pastèque Salade de sardines à l'huile Méli mélo d'asperges et maïs	Carottes râpées Rosette cornichons Croque monsieur	Céleri rémoulade Salade de gésiers croûtons Salade de betteraves
PLAT		 Pâtes(bio'goudene) bio sauce tomate Gruyère râpé	 Couscous garni	Beignets de calamars sauce tartare Brocolis et riz	 Steack haché (Blouet) de boeuf Frites et salade verte
DESSERTS		Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Compote de pommes Yaourt liégeois	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 Compote de fruits Ile flottante	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Pêche au sirop Glace

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTRÉES		Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre
PLAT		Raviolis au gratin Salade verte	Hachis parmentier Salade verte	Cordon bleu sauce tomate Poêlée de légumes
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