







MENU DU 24 au 28 JUIN 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Carottes râpées Charcuteries Salade de betteraves rouges	Pastèque Pizza au fromage Méli mélo d' asperge et maïs	Salade de tomates Salade de gésiers Terrine de légumes	Melon Maquereaux Champignons à la grecque	Salade de concombres Samoussa Macédoine de légumes
PLAT	 Jambon à l' os sauce forestière Courgettes grillées et gratin dauphinois	  Omelette Pâtes	 Lasagne de boeuf Salade verte	 Panini kebab Frites	 Haché de veau (Blouet) Haricots verts provençale
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Compote de fruits Yaourt liégeois	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Paris Brest	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Pêche au sirop Mousse au chocolat	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Ananas au sirop Glace	Plateau de fromages Assortiment de yaourts Corbeille de fruits Compote de fruits Donuts au chocolat

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				
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