










# DU 02 au 06 SEPTEMBRE 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Melon Wraps thon au curry Salade de betteraves rouges	Carottes râpées Rosette cornichons Salade de légumes grillées	Pastèque Frisée aux lardons Tarte aux poireaux	Melon Oeufs mayonnaise Champignons à la grecque	Salade de concombres Saucissons à l'ail Pizza au fromage
PLAT	 Blanc de poulet sauce normande Gratin dauphinois	 Lasagne bolognaise Salade verte	 Paella	 Omelette au fromage Courgettes grillées et pâtes bio	 Filet de poisson(Le Guilvinec) sauce au chorizo Brocolis et pommes de terre vapeur
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Crème dessert	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Glace	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Panna cotta et son coulis	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Ananas au sirop Fromage blanc	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Beignet 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	 Thon à l' orientale Semoule de couscous	 Rôti de porc charcutière Gratin dauphinois	 Galette saucisses Hénaff Pommes de terre sautées	 Tajine d' agneau Céréales aux épices	
DESSERTS	buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	

Produit  
Français



Produit  
Breton



Recette  
Végétarienne



Produit  
Biologique



Recette  
du Chef



*Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement*