











DU 09 au 13 SEPTEMBRE 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Pastèque Jambon blanc Salade de betteraves rouges	Salade de tomates bio Oeufs mimosa Friand au fromage	Melon Salade de gésiers Salade d' asperges	Carottes râpées Salade de pommes de terre aux harengs Feuilleté hot dog	Pastèque Pâté de campagne Céleri en rémoulade
PLAT	 Sauté de dinde basquaise Riz	  Pâtes (bio' goudene) sauce tomate et gruyère rapé	 Carbonade de boeuf Poivrons grillés et purée	 Rôti de porc sauce au cidre Petits pois	 Moules(moules de Cornouaille) Frites
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Quatre quart	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Ile flottante	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Ananas au sirop Tarte au citron meringué	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Flan	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Poire sauce 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	 Saucisses sauce tomate	 Poisson pané sauce tartare Pommes de terre persillées	 Brochette de volaille sauce au curry Carottes et semoule de couscous	 Chili con carne Riz	

	<i>Haricots verts provençale</i>				
DESSERTS	<i>buffet de desserts</i>	<i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de desserts</i>	

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