

DU 09 au 13 SEPTEMBRE 2024

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

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTRÉES	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	
PLAT	 <i>Saucisses sauce tomate</i>	 <i>Poisson pané sauce tartare Pommes de terre persillées</i>	 <i>Brochette de volaille sauce au curry Carottes et semoule de couscous</i>	 <i>Chili con carne Riz</i>	

	<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