









DU 16 au 20 SEPTEMBRE 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉES	Melon Oeufs mimosa Salade de légumes grillés	Salade de tomates basilic (jardin du trélen) Salami Crêpe jambon fromage	Pomelos Salade antillaise Salade de betteraves rouges bio (jardin du trélen)	Pastèque pâté de foie Quiche lorraine	Melon Salade savoyarde Maquereaux
PLAT	 Pizza au fromage Salade verte bio(jardin du trélen)	 Hachis parmentier Salade verte	 Couscous merguez boulettes agneau	 Jambon grillé sauce aux poivres Haricots verts à la provençale	 Piccatas de poulet façon molé mexicain Légumes grillés et riz
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Eclairs à la vanille	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Ananas au sirop Mousse au chocolat	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Tarte citron meringuée	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Entremet au chocolat	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Poire au sirop Glace

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	Beignets de calamars sauce tartare Brocolis et riz	 Panini Kebab Frites au four et salade verte	 Aiguillettes de poulet à la chinoise Nouilles chinoises au beurre	 Lasagne à la bolognaise Salade verte	
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