

DU 30 SEPTEMBRE AU 04 OCTOBRE 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉES	Melon Rosette cornichons Salade piémontaise	Salade de carottes râpées Nems aux légumes Betteraves rouges bio (jardin du trélen)	Pastèque bio(jardin du Trélen) Salade de gésiers aux croûtons Asperge mimosa	Salade de tomates Pâté de campagne Pizza au chorizo	Melon Salade marco polo Salade de légumes grillés bio (jardin du Trélen)
PLAT	 Palette de porc label rouge sauce charcutière lentilles cuisinées	 Omelette Pâtes bio(bio'goudenne)	 Boulettes d' agneau à la marocaine Semoule de couscous	 Poissons meunière Gâteau d' épinards et riz	 Boeuf(Blouet Quimper) bourguignon Pommes de terre persillées
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de pommes Crème dessert	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Panna cotta et son coulis	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Fondant de chocolat bio	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de poires Flan à la vanille	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits 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	Poulet à l' Espagnole Haricots verts à la paysanne	Cassoulet gratiné	Fajitas de boeuf Frites au four et salade verte bio	Jambon fumé sauce aux poivres Purée et carottes vichy	
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