










# DU 23 au 27 SEPTEMBRE 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉES	Melon Rosette cornichons Macédoine au crabe	Salade de tomates Salade de pommes de terre aux harengs Croque monsieur	Pastèque Salade croquante aux lardons Salade de choux fleurs	Salade crétoise Oeufs durs sauce cocktail Salade de betteraves bio	Melon Salade indienne Maquereaux en sauce
PLAT	 Sauté de veau aux olives Gratin dauphinois	 Filet de poissons (Le guilvinec) au beurre blanc Carottes et riz	 Ragoût de choux à la bigoudenne	 Stick mozzarella(UE) sauce tomate Pâtes bio	 Steack haché sauce ketchup Frites et salade verte
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Yaourt liégeois	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Flan à la vanille	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Poire au sirop Far breton	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Crêpe caramel au beurre salé	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Paris Brest

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	 Emincé de dinde mexicaine Semoule de couscous	 Pâtes à la bolognaise	 Cube de saumon(UE) pané sauce au citron Brocolis et riz	 Sauté de porc label rouge au curry Tomates cuites et pommes rissolées	
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*