









DU 4 AU 8 NOVEMBRE 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉES	Carottes râpées bio Salami Samoussa	Concombres à la Grecque Rillettes de thon maison Salade de tomates cerises et maïs	Choux blancs Pâté de campagne Betteraves rouges	Pomelos Oeufs durs mayonnaise Friand au fromage	Céleri rémoulade Jambon blanc Champignons à la Grecque
PLAT	 Filet de poulet sauce chorizo Haricots verts	 Hachis parmentier Salade verte	 Thon(Kerbriand) à l' orientale Riz	 Tajine végétarienne semoule de couscous	 Carbonade de boeuf (boucherie Blouet) Pâtes bio(bio'goudenne) et courgettes grillées
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Yaourt liégeois	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Ananas au sirop Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Salade de fruits Fondant au chocolat	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Poire au sirop Pêche façon melba	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Beignet

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	Calamars (ESP)sauce tartare Pommes de terre parisienne	 Escalope de porc bleu blanc coeur sauce charcutière Pâtes	 Cuisse de poulet rôtie petits pois	 Tartiflette 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