

DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉES	Salade de carottes râpées Pâté de campagne Salade de betteraves	Taboulé Salade antillaise Salade de tomates cerises et maïs	Pomelos Salade piémontaise Blanc de poireaux	Salade de concombres Charcuteries Céleri rémoulade	Salade de tomates Nems au poulet Macédoine crevettes
PLAT	 Escalope de poulet grillée Légumes espagnoles et pâtes	 Pizza au fromage Salade verte	 Blanquette de veau(boucherie Blouet) à l'ancienne Brocolis et riz	 Saucisses du Blavet Frites et salade verte	 Beignet de calamars (E)sauce tartare Carottes vichy et semoule de couscous
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits

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	 Hamburger Pommes au four et salade verte bio	 Hachis parmentier Salade verte bio	 Spaghettis aux crevettes	 Thon à l'armoricaine Blé aux légumes	
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