









DU 12 AU 15 NOVEMBRE 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉES		Carottes râpées bio Crêpe au fromage Potage butternut bio	Pomelos Frisées aux lardons Salade de betteraves rouges	Salade de concombres Salade chinoise Pizza au chorizo	Choux blanc Pâté Hénaff Salade d'asperges
PLAT		  Merguez végétal Frites et salade verte bio(jardin du Trélen)	 Goulash(Blouet Quimper) Hongroise Gratin de choux fleurs et pâtes bio(bio'goudenne)	 Filet de saumons(Norvège) au beurre blanc Carottes vichy et riz	 Veau(Blouet Quimper) à l'échalotes Pommes de terre rôties au paprika
DESSERTS		Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Crème dessert	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Poire au sirop Rose des sables	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 Pêche au sirop Beignet

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTRÉES		Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	
PLAT		 Raviolis au gratin Salade verte bio	 Spicy d'aiguillette de poulet sauce barbecue Haricots verts à l'ail et semoule de couscous	 Gratin de farfalles aux jambons Salade verte bio	
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

Produit
Breton

