






# DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉES	<p><i>Carottes râpées bio</i>  <i>Salade espagnole(poivrons,allumettes de chorizo,maïs et tomates cerises)</i>  <i>Quiche lorraine</i></p>	<p><i>Salade de choux aux pommes et noix</i>  <i>Salade de lardons et croûtons</i>  <i>Potage aux potimarrons</i></p>	<p><i>Salade de concombres</i>  <i>Rillettes de thon et surimi</i>  <i>Salade de cervelas</i></p>	<p><i>Pomelos</i>  <i>Oeufs durs</i>  <i>Nems aux légumes</i></p>	<p><i>Céleri rémoulade</i>  <i>Pâté de foie</i>  <i>Betteraves rouges</i></p>
PLAT	 <p><i>Blanquette de veau(Boucherie Blouet) à l'ancienne</i>  <i>Riz</i></p>	 <p><i>Moules(moules de Cornouaille) marinière</i>  <i>Frites</i></p>	 <p><i>Jambon à l' os sauce pommes et cidre</i>  <i>Ratatouille et semoule de couscous</i></p>	 <p><i>Pâtes bio(Bio'goudene) sauce tomates</i>  <i>Salade verte et fromage râpé</i></p>	 <p><i>Paupiette de dinde sauce chasseur</i>  <i>Petits pois</i></p>
DESSERTS	<p><i>Plateau de fromages</i>  <i>Assortiment de yaourt</i>  <i>Corbeille de fruits</i>  <i>Compote de fruits</i>  <i>Crème dessert</i></p>	<p><i>Plateau de fromages</i>  <i>Assortiment de yaourt</i>  <i>Corbeille de fruits</i>  <i>Cocktail de fruits au sirop</i>  <i>Fromage blanc et coulis</i></p>	<p><i>Plateau de fromages</i>  <i>Assortiment de yaourt</i>  <i>Corbeille de fruits</i>  <i>Compote de fruits</i>  <i>Poire sauce chocolat</i></p>	<p><i>Plateau de fromages</i>  <i>Assortiment de yaourt</i>  <i>Corbeille de fruits</i>  <i>Pêche au sirop</i>  <i>Tarte aux pommes</i></p>	<p><i>Plateau de fromages</i>  <i>Assortiment de yaourt</i>  <i>Corbeille de fruits</i>  <i>Cocktail de fruits au sirop</i>  <i>Flan</i></p>

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTRÉES	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	
PLAT	<p><i>Tajine d' agneau(F)</i>  <i>Pommes grenailles</i></p>	<p><i>Brochette de volaille(F) barbecue</i>  <i>Haricots verts à l' ail et céréales aux épices</i></p>	<p><i>Hachis parmentier(F)</i>  <i>Salade verte</i></p>	<p><i>Poissons grillé(BZH)</i>  <i>sauce aux poireaux</i>  <i>Pilaf de blé</i></p>	
DESSERTS	<i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de desserts</i>	

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

