








MENU DU 25 au 29 NOVEMBRE 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<i>Rosette cornichons</i>	<i>Salade espagnole</i> (dés de poivrons,maïs,tomates cerises,feuille de chêne et allumettes de chorizo)		Salade de choux blanc aux pommes et noix	Carottes râpées bio
PLAT	 Sauté de dinde au curry Brocolis et semoule de couscous	 Blanquette de veau (Boucherie Blouet) à l'ancienne Riz		 Thon(Kerbriant DZ) à l'orientale Pommes parisiennes	  Pâtes bio (Bio'goudene) sauce tomate et emmental râpé
DESSERTS	Bonbel Yaourt liégeois	Leerdammer  Clémentine bio de Corse		Fromage Poire sauce chocolat	St môret bio  Pomme bio de Jean P

Recette Végétarienne



Produit Breton



Produit Biologique



Recette du Chef



Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnements