










# DU 02 AU 06 DÉCEMBRE 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉES	Carottes râpées bio Oeufs durs Croisillons fromage	Pomelos Rosette cornichons Velouté poireaux pomme de terre	Concombre en salade Salade de harengs Betteraves rouges	Salade coleslaw Saucissons à l'ail Quiche lorraine	Céleri rémoulade Salade de thon Salade de maïs
PLAT	 Pizza mozzarella Salade verte	 Tartiflette Salade verte	 Rougail de saucisses Riz	 Filet de poisson au coulis de chorizo Poivrons grillés et pommes de terre vapeur	 Steack haché sauce aux poivres Frites et salade verte
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Crème mont Blanc	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Beignet	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Poire au sirop Ile flottante	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Ananas au sirop Riz au lait de Kervannes	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Flan

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	 Lasagne bolognaise Salade verte	 Aiguillettes de poulet pané Tomates cuites et semoule de couscous	 Croque monsieur Salade verte	 Pâtes à la carbonara	
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*

Produit  
Breton

