









DU 09 AU 13 DÉCEMBRE 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉES	Carottes râpées bio Salami Velouté de poireaux	Salade de concombres et tomates cerises Frisée aux lardons Salade espagnole	Maquereaux au vin blanc Croisillons au fromage Asperges	Pomelos Salade d' oeufs durs Samoussa aux légumes	Salade de choux blancs Salade piémontaise Betteraves rouges
PLAT	 Fusilli bio(bio'goudène) à la carbonara Salade verte	Beignet de calamars(ESP) sauce béarnaise Carottes et riz	 Ragoût de choux à la bigoudenne	 Crousti fromage sauce tomate pilaf de boulgour	 Boeuf(boucherie Blouet) à la chinoise Pommes grenailles
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Yaourt liégeois	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Panna cotta et son coulis	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Poire au sirop Far breton	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Eclairs à la vanille	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Ananas au sirop Fromage blanc

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	 Sauté de dinde à l' espagnole Haricots verts à l' ail	 Tajine d' agneau Semoule de couscous	 Pizza à la mexicaine Salade verte	 Jambon à l' os sauce champignons Gratin dauphinois	
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

