

DU 16 AU 20 DÉCEMBRE 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉES	<i>Carottes râpées bio Pâté de campagne Potage de légumes</i>	<i>Pomelos Salade d' oeufs durs et tomates cerises</i>	<i>Céleri rémoulade Salade de sardines Choux fleurs</i>	<i>Repas de Noel Salade Landaise</i>	<i>Betteraves rouges Charcuteries Buffet d' entrées chaudes</i>
PLAT	<i>Escalope de poulet sauce normande Haricots verts</i>	<i>Penne bio(bio'goudene) sauce vache qui rit Salade verte</i>	<i>Cordon bleu Carottes et purée</i>	<i>Filet mignon de porc sauce pommes et cidre Poêlée de champignons Pom'incurvées</i>	<i>Thon à l' orientale Semoule de couscous</i>
DESSERTS	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Paris brest</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de pommes Riz au lait de kervannes</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Crème Mont blanc</i>	<i>Animation fromage Gouda AOP 1000 jours Comté AOP affiné 8 mois Tomme catalane AOP Corbeille de fruits Croustillant au chocolat</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Ananas au sirop Flan</i>

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTRÉES	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	<i>Saumon fumé</i>	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	
PLAT	<i>Croziflette Salade verte</i>	<i>Cuisse de poulet rôtie Petits pois à l' étuvée</i>	<i>Pavé de boeuf grillé sauce aux poivres Ratatouille et pommes de sautées</i>	<i>Lasagne bolognaise Salade verte</i>	
DESSERTS	<i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de desserts</i>	<i>Pâtisseries</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

