











# DU 6 au 10 JANVIER 2025

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Carottes râpées bio Rosette cornichons Potage de légumes	Céleri rémoulade Salade de lardons croûtons Feuilleté fromage Betteraves rouges	Concombre à la grecque Rillettes de thon maison Choux fleurs mimosa	Pomelos Oeufs durs mayonnaise Pizza au fromage	Salade coleslaw Saucissons à l'ail asperges et maïs
PLAT	 Filet de poulet à la normande Frites et salade verte	 Pâtes bio(bio'goudenne) à la bolognaise	 Beignets de calamars(ESP) sauce basquaise Riz	  Falafel sauce blanche Haricots verts à l'ail	 Carbonade de boeuf(Boucherie Blouet) Pommes grenailles
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Poire au sirop Crème mont Blanc	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Fromage blanc et coulis	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Litchi au sirop Panna cotta	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Galettes des rois	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de pommes Flan

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTRÉES	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Saumon fumé	Buffet de hors d'œuvre	
PLAT	 Chipolatas grillées Carottes persillées et purée	 paupiette de veau forestière patates douces et poêlée de chou	 Dinde au curry rouge et lait de coco Poivrons grillés et semoule de couscous	 Rôti de porc sauce charcutière Ratatouille et gratin dauphinois	
DESSERTS	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Pâtisseries	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*

