











# DU 27 au 31 JANVIER 2025

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉES	Carottes râpées bio Salade de lardons croûtons et noix Betteraves rouges	Pâté de campagne Friand au fromage Céleri rémoulade	Pomelos Tartine bolognaise Maquereaux à la tomate	Salade d'endives Oeufs durs sauce cocktail Velouté de légumes	Carottes râpées aux pommes Salade marco polo Choux fleurs mimosa
PLAT	 Blanquette de veau(Boucherie Blouet) à l'ancienne Riz	 Poisson pané sauce tomate Carottes vichy et semoule de couscous	 Saucisses grillées Haricots verts à l'ail et purée	  Pizza mozzarella Salade verte	 Sauté de poulet à l'espagnole Frites et salade verte
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Clémentine bio Compote de pommes Crème Mont Blanc	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Salade de litchi Beignet d'ananas	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Gâteau banane chocolat	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Ile flottante	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Poire 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	 Pâtes à la carbonara Salade verte	 Curry d'agneau Céréales à l'indienne	 Raclette Pommes de terre et salade verte	 Dinde laque Pâtes bio et poêlée chinoise	
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*

