

DU 13 au 17 JANVIER 2025

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉES	<i>Carottes râpées bio Pâté de campagne Betteraves rouges bio</i>	<i>Pomelos Salade d' oeufs durs Nems aux légumes Velouté potimarrons patates douces</i>	<i>Céleri rémoulade Salade d' endives mimolettes Salade de gésiers</i>	<i>Salade de choux blancs salami Feuilleté hot dog</i>	<i>Salade espagnole Mousson de canard et toast Choux fleurs mimosa</i>
PLAT	 <i>Rougail de saucisses Riz</i>	 <i>Pâtes bio(Bio'goudenne) sauce tomate Salade verte</i>	 <i>Sauté de boeuf aux carottes Pommes au four</i>	 <i>Filet de poissons frais (Le guilvinec) sauce beurre blanc Boulgour et brocolis</i>	 <i>Panini Kebab Frites et salade verte</i>
DESSERTS	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Clémentine bio de Corse Compote de fruits Beignet aux pommes</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Flan</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Riz au lait de Kervannes</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Salade d' ananas Crêpe caramel au beurre salé</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Poire au sirop Fromage blanc et coulis</i>

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTRÉES	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	
PLAT	 <i>Poulet basquaise Semoule de couscous</i>	 <i>Poisson pané sauce tartare Champignons persillés et blé en pilaff</i>	 <i>Cassoulet</i>	 <i>Gratin de pâtes aux jambons</i>	

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

