

DU 20 au 24 JANVIER 2025

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉES	<i>Carottes râpées bio Oeufs mayonnaise Betteraves rouges Velouté poireaux pommes de terre</i>	<i>Salade de choux rouges Cervelas Quiche Lorraine</i>	<i>Pomelos Cake aux lardons Salade de maïs</i>	<i>Carottes râpées aux pommes Pâté de foie Croque monsieur</i>	<i>Salade savoyarde Salade de harengs Coeur de palmier sauce cocktail</i>
PLAT	  <i>Omelette Ratatouille</i>	 <i>Couscous merguez agneau Semoule de couscous</i>	 <i>Rôti de porc sauce charcutière Gratin de choux fleurs Pommes grenailles</i>	 <i>Thon(Kerbriant DZ) à l'orientale Riz</i>	 <i>Sauté de pintade aux marrons Choux braisés et pâtes bio(bio' goudenne)</i>
DESSERTS	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Clémentine bio Compote de pommes Yaourt liégeois</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Panna cotta et coulis</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Rose des sables</i>	<i>Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Poire au sirop Eclair à la vanille</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>Buffet de hors d'œuvre</i>	<i>Buffet de hors d'œuvre</i>	
PLAT	 <i>Hachis parmentier salade verte</i>	 <i>Poisson grillé sauce béarnaise Tomates cuites et boulgour</i>	 <i>Cordon bleu Brocolis et pâtes</i>	 <i>Tartiflette 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

