

DU 3 au 7 FEVRIER 2025

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉES	Carottes râpées Salade Marco Polo Charcuterie	Salade chinoise et tartare d' algues Entrées asiatique Soupe bouillon perle du Japon animation	Pomelos Cake au thon chorizo et tomates séchées Entrée chaude	Salade de choux emmental Charcuterie Betterave rouge à la feta	Salade carnaval(1) Tartine du carnaval(2) Velouté potimarrons patates douces
PLAT	 Boeuf(boucherie Blouet) à la hongroise Petits pois à la paysanne	 Porc à la chinoise Courgettes grillées et riz aux épices	 Pâtes à la bolognaise Gruyère râpé	 Tartiflette végé Salade verte	Beignet de calamars (ESP)sauce tartare poêlée du carnaval et semoule de couscous
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Crème dessert	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Salade de fruits fraîches Animation cake	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Mousse au chocolat	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Crêpe caramel au beurre salé	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Salade de fruits colorées 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	Cuisse de poulet(F) sauce estragon Haricots verts et pâtes	Jambon(F) grillé sauce aux poivres Ratatouille et gratin dauphinois	Poisson pané(F) sauce aux poireaux brocolis et boulgour	Hamburger de boeuf(F) Pommes campagnardes	
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

1 : endives,mâche,pomelos,orange, noix et raisins

2 : pain, sauce pizza, allumette jambon pays,chorizo et mozzarella

