






DU 24 au 28 FÉVRIER 2025

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Carottes râpées Salade de gésiers Champignons à la grecque	Pomelos Cake aux lardons fromage Céleri en rémoulade Velouté de légumes	Endives mimolettes Salade indienne Feuilleté hot dog	Salade de choux rouges Oeufs durs en salade Choux fleurs mimosa	Concombres et tomates cerises Rosette cornichons Tartine thon pesto mozzarella
PLAT	 Filet de poulet sauce normande Haricots verts à l'ail	 Lasagne bolognaise Salade verte	 Beignets de calamars(ESP) sauce tartare Semoule de couscous et ratatouille	 Pizza mozzarella salade verte	 Carbonade de boeuf (boucherie blouet) Carottes persillées et pâtes bio(bio'goudene)
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits compote de pommes Gâteau basque	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Riz au lait de kervannes	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Fondant au chocolat	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Ananas au sirop Crème italienne	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Ile flottante

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	Paupiette de veau(F) à l' estragon Boulgour	Volaille(F) à l' espagnole Poivrons grillés et riz	Rôti de porc(F) label rouge braisé Gratin de choux fleurs et pommes campagnardes	Galettes saucisses(F) Chips	
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

