










DU 10 au 14 MARS 2025

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉES	Carottes râpées bio Friand au fromage Betteraves rouges	Pomelos Salade de cervelas Velouté de champignons Champignons la grecque	Salade de mâche mimolette et emmental Rillettes de porc Tartine de thon pesto	Céleri rémoulade Pâté de campagne Salade de maïs	Salade de choux rouges aux pommes Jambon beurre Pizza chorizo
PLAT	 Omelette au fromage Haricots verts	 Tartiflettes Salade verte	 Rougail Riz	 Fish and chips	 Sauté de dinde à l' indienne Pâtes bio et poivrons grillés
DESSERTS	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Compote de fruits Yaourt liégeois	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Fromage blanc	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Pêche au sirop Brownies chocolat noix de pécan	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Poire au sirop Entremet vanille	Plateau de fromages Assortiment de yaourt Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Paris Brest

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	 Gratin de pâtes au jambon Salade verte	 Tranche de boeuf braisée bretonne Carottes et boulgour	 Couscous garni	 Cassoulet	
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

