

Menus du 06/12 au 10/12

MIDI

LUNDI


MARDI


MERCREDI


JEUDI


VENDREDI


ENTRÉES

Salade Christina
Salade Vigneronne
Œuf mayonnaise
Charcuterie
Choix de crudités 
Pamplemousse

Salade aux lardons
Concombres à la Bulgare
Toast au surimi
Terrine de saumon
Choix de crudités 
Pamolemousse

Salade Archiduc
Salade Vénitienne
Charcuterie
Choix de crudités 
Pamplemousse
Crêpes au fromage

Salade Marco polo
Avocat sauce cocktail
Œuf mayonnaise
Terrine de légumes
Choix de crudités 
Pamplemousse

Salade Dominique
Céleri rémoulade
Toast au thon
Choix de crudités 
Pamplemousse
Entrées chaudes du jour

PLATS

Boulettes de bœuf
 

Donuts de poulet au fromage

Paupiette de dinde farcie poivron chorizo


Omelette aux herbes

Poisson du jour
Viande du jour

LÉGUMES
FÉCULENTS

Macaroni
Maraîchère aux 2 carottes

Frites
Poêlée de légume grillés

Semoule
Courgettes sautées 

Quinoa gourmand
Légumes de pot-au-feu

Riz
Légumes du marché

LAITAGES

Fromage
Yaourts au choix

Fromage
Yaourts au choix

Fromage
Yaourts au choix


Fromage
Yaourts au choix

Fromage
Yaourts au choix

DESSERTS

Fruits au choix
Compote de pommes
Tarte au chocolat

Fruits au choix
Compote de pommes
Tarte aux poires

Fruits au choix
Compote de pommes
Fromage blanc 

Fruits au choix
Compote de pommes
Salade de fruits

Fruits au choix
Compote de pommes
Choix de glaces

UNE CANTINE ENGAGÉE



Viande respectueuse de l'environnement



Produits bretons



Produits biologiques



Produits français



Recette du chef

Un choix de fromages, yaourts et fruits BIO sont proposés au self.

Le pain du soir est BIO.

Repas végétarien

Certains plats peuvent varier selon les arrivages de nos fournisseurs