

# LUNDI

## ENTRÉES

Salade Américaine  
Œuf mayonnaise  
Champignons à la crème  
Toast au surimi  
Pomelos/Melons  
Buffet de crudité 

## PLATS

Steak hache de poulet  
Emmental  
Farfalles  
Poêlée 4 saisons

## DESSERTS

Fromage  
Yaourts au choix  
Fruits au choix  
Compote de pommes  
Gâteau Basque

# MARDI

## ENTRÉES

Salade du Périgord  
Betteraves rémoulade  
Charcuterie  
Terrine de légumes  
Pomelos/Melons  
Buffet de crudités 

## PLATS

Panaché de viande  
Riz  
Courgettes sautées

## DESSERTS

Fromage  
Yaourts au choix  
Fruits au choix  
Compote de pommes  
Salade de fruits

# MERCREDI

## ENTRÉES

Salade Carmen  
Salade carotte céleri  
Œuf mayonnaise  
Pomelos/Melons  
Buffet de crudités   
Nems

## PLATS

Sauté de porc   
Purée de pommes de terre  
Poêlée méridionale

## DESSERTS

Fromage  
Yaourts au choix  
Fruits au choix  
Compote de pommes  
Dessert du jour

# JEUDI

## ENTRÉES

Salade de champignons  
Avocats vinaigrette  
Terrine de poisson  
Toast au thon  
Pomelos/Pastèque/Melons  
Buffet de crudités 

## PLATS

Escalope Viennoise  
Frites  
Jardinière

## DESSERTS

Fromage  
Yaourts au choix  
Fruits au choix  
Compote de pommes  
Tartes au citron

# VENDREDI

## ENTRÉES

Salade Francillon  
Œuf mayonnaise  
Céleri rémoulade  
Pomelos/Melons  
Buffet de crudités   
Flammekueche

## PLATS

Poisson du jour  
Viande du jour  
Semoule  
Poêlée maraîchère

## DESSERTS

Fromage  
Yaourts au choix  
Fruits au choix  
Compote de pommes  
Dessert au choix

**MENU DU**  
**03/10 au 07/10**

**MIDI**

## UNE CANTINE ENGAGÉE



Viande respectueuse  
de l'environnement



Produits bretons



Produits  
biologiques



Label Rouge



Produits français



Recette du chef

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

Le pain du midi et du soir  
est BIO.

Certains plats peuvent  
varier selon les arrivages  
de nos fournisseurs