

MENU

Lundi 14 Avril - Vendredi 18 Avril 2025

Suivant nécessité de service, les menus sont susceptibles d'être modifiés. L'information des allergènes peut être vérifiée auprès des services de restauration.

MIDI

LUNDI 14/04

- ENTRÉES :**
- Buffet d'entrées (crudités charcuterie)
 - Feuilleté bolognaise
- PLATS :**
- Kebab (1)
 - Rissollette de veau (1)
 - Poisson
- ACCOMPAGNEMENTS :**
- Semoule
 - Poêlée de légumes
- DESSERTS :**
- Yaourt / fromage portions
 - Buffet de desserts

MARDI 15 /04

- ENTRÉES :**
- Buffet d'entrées (crudités charcuterie)
 - Tarte au fromage
- PLATS:**
- Cote de porc première (1)
 - Nuggets (1)
 - Poisson
- ACCOMPAGNEMENTS :**
- Cœur de blé
 - Haricots verts
- DESSERTS :**
- Yaourt / fromage portions
 - Buffet de desserts

MERCREDI 16/04

- ENTRÉES :**
- Buffet d'entrées (crudités charcuterie)
- PLATS:**
- Cervelas obernois
 - Poisson
- ACCOMPAGNEMENTS :**
- Pâtes au beurre
 - Chou fleur vapeur
- DESSERTS :**
- Yaourt / fromage portions
 - Buffet de desserts

JEUDI 17/04

- ENTRÉES :**
- Buffet d'entrées (crudités charcuterie)
 - Crêpe au fromage
- PLATS :**
- Poisson
 - Lomo
 - Sauté d'agneau
 - Végétarien
- ACCOMPAGNEMENTS :**
- Pommes de terre frites
 - Poêlée méridionale
- DESSERTS :**
- Yaourt / fromage portions
 - Buffet de desserts

VENDREDI 18/04

- ENTRÉES :**
- Buffet d'entrées (crudités charcuterie)
 - Friand à la viande
- PLATS :**
- Fish chips
 - Cordon bleu
- ACCOMPAGNEMENTS :**
- Purée de pommes de terre
 - Poêlée forestière
- DESSERTS :**
- Yaourt / fromage portions
 - Glace

SOIR

- ENTRÉES :**
- Buffet d'entrées (crudités charcuterie)
- PLATS :**
- Brochette de poisson panée
- ACCOMPAGNEMENTS :**
- Riz tomate
 - Poêlée bretonne
- DESSERT :**
- Yaourt / fromage portions

- ENTRÉES :**
- Buffet d'entrées (crudités charcuterie)
- PLATS :**
- Escalope de poulet (1)
 - Poisson
- ACCOMPAGNEMENTS :**
- Pommes de terres frites
 - Haricots beurre
- DESSERT :**
- Yaourt / fromage portions

- ENTRÉES :**
- Buffet d'entrées (crudités charcuterie)
- PLATS :**
- Pizza royale
- DESSERT :**
- Yaourt / fromage portions

- ENTRÉES :**
- Buffet d'entrées (crudités charcuterie)
- PLATS :**
- Escalope panée (1)
 - Poisson
- ACCOMPAGNEMENTS :**
- Pâtes
 - Poêlée campagnarde
- DESSERT :**
- Yaourt / fromage portions

Origine de la viande :(1)France

14% des aliments servis sur la période sont issus de l'agriculture biologique.
10% des préparations servies sur la période sont "faites maison".
24% des aliments servis sur la période proviennent de productions locales.

CHEF DE CUISINE
L.POURNIN

PROVISEUR
P.LESCA

