

Menu st JOSEPH CONCARNEAU Self déjeuner



25.03.2019
Au 29.03.2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Friand au fromage Coleslaw Pâté de campagne Salade de riz	Maïs aux deux poivrons Salade de pommes de terre aux légumes Croquant de salade Quiche lorraine		Salade club Salade au brie aux raisins Pizza au fromage Smoothie à la betterave	Céleri rémoulade Raïta de concombre au yaourt Légumes à la grecque Farfalle au pistou
Plat	Omelette nature Filet de lieu au pistou	Cheeseburger Filet de cabillaud aux lentilles crémeuses	cafétéria	Brochette de dinde orientale Colombo de porc	Pavé de colin sauce safranée Nuggets de poisson sauce tartare
	Purée Poêlée du jardin	Pommes frites et carottes vichy		Courgettes saveur du midi Semoule	Torti Fondue de poireaux
Fromage / laitage	Croûte noire Gouda Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré	Fondu Président Petit moulé Montboissier Yaourt nature sucré		Tomme blanche Carré de l'Est Fraidou Yaourt nature sucré	Fromage blanc Yaourt nature sucré Bûchette mi-chèvre Fondu Président
Dessert	Flan à la vanille Liégeois au chocolat Barre bretonne Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Salade de fruits Compotée de rhubarbe meringuée Entremets au caramel		Moelleux myrtilles citron maison Roulé aux framboises Mousse chocolat au lait Corbeille de fruits	Pomme au four Compote de poires Cake au miel Corbeille de fruits

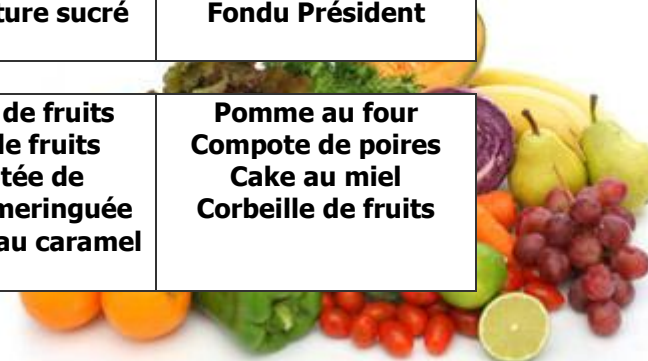


Menu st Marc Trégunc Self déjeuner



25.03.2019
Au 29.03.2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<p>pamplemousse Pizza au fromage Carrousel de crudités Duo de saucissons</p>	<p>Friand au fromage Coleslaw Pâté de campagne Salade de riz</p>		<p>Maïs aux deux poivrons Salade de pommes de terre aux légumes Croquant de salade Quiche lorraine</p>	<p>Céleri rémoulade Raïta de concombre au yaourt Légumes à la grecque Farfalle au pistou</p>
Plat	<p>Brochette de dinde Boulettes de bœuf sauce tomate</p>	<p>Omelette nature Filet de lieu au pistou</p>	cafétéria	<p>Cheeseburger Filet de cabillaud aux lentilles crémeuses</p>	<p>Pavé de colin sauce safranée Nuggets de poisson sauce tartare</p>
	<p>semoule P pois carottes</p>	<p>Purée Poêlée du jardin</p>		<p>Pommes frites et carottes vichy</p>	<p>Torti Fondue de poireaux</p>
Fromage / laitage	<p>Fromage blanc Yaourt nature sucré Cotentin Saint-Paulin</p>	<p>Croûte noire Gouda Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré</p>		<p>Fondu Président Petit moulé Montboissier Yaourt nature sucré</p>	<p>Fromage blanc Yaourt nature sucré Bûchette mi-chèvre Fondu Président</p>
Dessert	<p>Corbeille de fruits Banane au four Gâteau Fromage blanc au sirop de grenadine</p>	<p>Flan à la vanille Liégeois au chocolat Barre bretonne Corbeille de fruits</p>		<p>Corbeille de fruits Salade de fruits Compotée de rhubarbe meringuée Entremets au caramel</p>	<p>Pomme au four Compote de poires Cake au miel Corbeille de fruits</p>



Menu SOIR Self diner



25.03.2019
Au 29.03.2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mousse de tomate et fromage frais Salade bar crudités Salade bar cuidités	Guacamole Tarte chicco ricco (Mexique) Salade mexicaine	Salade bar crudités Choix de charcuteries Salade bar cuidités	Salade bar crudités Salade bar cuidités Tartine savoyarde	
lat	Bouchée à la reine	Chili con carne	Saumonette à la bordelaise	Croque italien	
	Epinards à la crème Coudes	Riz du gringo Petits pois	Ragoût de légumes Blé	Salade verte Pommes campagnardes	
Fromage / laitage	Yaourt nature Assortiment de fromages et laitages	Coulommiers Assortiment de fromages et laitages	Emmental Assortiment de fromages et laitages	Fromage frais nature sucré Assortiment de fromages et laitages	
Dessert	Corbeille de fruits Compotée de pommes façon crumble Mille-feuille à la vanille Panna cotta noix de coco	Crème Ixtapa Fraîcheur ananas Gâteau roulé mariachi Corbeille de fruits	Cake aux deux amandes Compote de pommes et fraises Fromage blanc au sirop de grenadine Corbeille de fruits	Salade de fruits Entremets au praliné Corbeille de fruits Arroz-doce	

