

Du 10 au 12 Mai 2021







Service  
Restauration


L'adjoint délégué  
M. VANHERSECKE

# MENUS

LUNDI

- Filet de colin   
d'Alaska corn flakes
- Brunoise de légumes
- Pomme de terre vapeur 
- Yaourts aromatisé 
- Pain paysan 

MARDI

- Menu végétarien**
- Salade coleslaw
  - Gratin de coquillettes, champignons et épinards au cantadou
  - Liégeois au chocolat 
  - Pain boulot

MERCREDI

- Tomates mimosa
- Rôti de bœuf 
- Haricots verts 
- Pommes rissolées
- Far breton 
- Pain boulot

JEUDI

VENDREDI

Nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œufs, poissons, sésame, soja, sulfites. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à prendre contact auprès de notre service. Sous réserve de changement et selon l'approvisionnement.



Produit Bleu Blanc cœur



Issu de l'agriculture biologique



Pêche Durable



Viande bovine française



Label Rouge



Appellation d'origine



Produits locaux



Recette des chefs

