

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>✱ Endives* aux pommes</p> <p>Terrine de poisson</p> <p>Piémontaise</p> <p>Smoothies</p> <p>Salad'bar</p> <p>Verrine</p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Pâté de foie</p> <p>✱ Chou rouge aux pommes*</p> <p>Asperges, œuf et tomates</p> <p>Smoothies</p> <p>Salad'bar</p> <p>Verrine</p>	<p>✱ Chou blanc* aux lardons</p> <p>✱ Salade* au Bleu, tomates et noix</p> <p>Pâté de lapin</p> <p>Sardines au citron</p> <p>Smoothies</p> <p>Salad'bar</p> <p>Verrine</p>	<p>Potage</p> <p>✱ Salade* aux lardons</p> <p>Craquelin forestier / Bruschetta</p> <p>Assiette nordique</p> <p>Smoothies</p> <p>Salad'bar</p> <p>Verrine</p>	<p>Riz au thon томатé</p> <p>✱ Toast aux sardines et salade verte*</p> <p>✱ Céleri* aux pommes</p> <p>Chou blanc* à la japonaise</p> <p>Smoothies</p> <p>Salad'bar</p> <p>Verrine</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Cuisse de poulet</i></p> <p><i>Pâtes</i> <i>Duo chou-fleur et brocolis</i></p>	<p><i>Poisson du jour</i></p> <p><i>Sauté de porc au caramel</i></p> <p><i>Ratatouille</i> <i>Semoule</i></p>	<p><i>Filet de dinde à la provençale</i></p> <p><i>Calamars à la romaine</i></p> <p><i>Riz</i> <i>Endives braisées</i></p>	<p><i>Jambon braisé à l'ananas</i></p> <p><i>Veau marengo</i></p> <p><i>Purée</i> <i>Julienne de légumes</i></p>	<p><i>Goulash</i></p> <p><i>Tortis au saumon</i></p> <p><i>Haricots verts</i> <i>Tortis</i></p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait
DESSERTS	<p>Dessert'bar</p> <p>Chocolat liégeois</p> <p>Yaourt</p> <p>Amandine</p> <p>✱ Fruit frais*</p>	<p>Dessert'bar</p> <p>✱ Fruit frais*</p> <p>Poire au chocolat</p> <p>Faisselle au caramel</p> <p>Far breton</p>	<p>Dessert'bar</p> <p>Crêpe au sucre</p> <p>Compote de pêches meringuée</p> <p>✱ Fruit frais*</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Dessert'bar</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Entremets au praliné</p> <p>Tarte au crumble</p> <p>✱ Fruit frais*</p>	<p>Dessert'bar</p> <p>Clafoutis</p> <p>Gaufre</p> <p>Mousse au miel et nougat</p> <p>✱ Fruit frais*</p>



<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Pâtes</p> <p>Duo chou-fleur et brocolis</p> <p>Fromage ou Yaourt Fontaine à lait</p> <p>Chocolat liégeois</p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Poisson du jour</p> <p>Ratatouille</p> <p>Semoule</p> <p>Produit laitier</p> <p>Fruit frais*</p>	<p>Chou blanc* aux lardons</p> <p>Filet de dinde à la provençale</p> <p>Riz</p> <p>Endives braisées</p> <p>Produit laitier</p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p>Potage</p> <p>Jambon braisé à l'ananas</p> <p>Purée</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Produit laitier</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Riz au thon томатé</p> <p>Goulash</p> <p>Haricots verts</p> <p>Tortis</p> <p>Produit laitier</p> <p>Clafoutis</p>
--	---	--	---	--

Producteurs locaux

- * Le lait : Crèmerie de la Rance - Plouer sur Rance
- * Porc Label Bleu Blanc Coeur (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie - Les Champs Géaux
- * Le pain : Boulangerie de Créhen

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles océane ☼ Riz à l'ananas et avocat * Terrine de légumes ☼ Emincé* bicolore Smoothies Salad'bar Verrine	☼ Céleri* aux pommes Pamplemousse Haricots blancs au basilic Œuf sauce gribiche Smoothies Salad'bar Verrine	Salade de pommes de terre, maïs et fromage Salade de lentilles au saumon fumé Maquereau au vin blanc ☼ Endives* au fromage Smoothies Salad'bar Verrine	Assortiment de saucissons Macédoine au jambon ☼ Chou blanc* aux lardons Salade de pommes de terre, thon et tomates / Salade de vitelotte Smoothies Salad'bar Verrine	Potage Betteraves à la vinaigrette Riz niçois Cervelas vinaigrette Smoothies Salad'bar Verrine
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Filet de merlu pané au citron</i> <i>Andouillette sauce moutarde</i> <i>Julienne de légumes</i> <i>Semoule</i>	<i>Mijoté de bœuf à la tomate</i> <i>Coq au vin / Choucroute</i> <i>Frites</i> <i>Chou braisé</i>	<i>Pizza</i> <i>Saumon</i> ☼ <i>Salade verte*</i> <i>Trio de céréales</i>	<i>Paëlla</i> <i>Côte de porc sauce aux champignons / Curry de porc</i> Riz <i>Salsifis à la tomate</i>	<i>Rôti de porc sauce dijonnaise</i> <i>Pâtes à la bolognaise</i> <i>Gratin de chou-fleur</i> <i>Farfalles</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait
DESSERTS	Dessert'bar Compote de fruits ☼ Fruit frais* Pomme cuite Gâteau bulgare	Dessert'bar Yaourt nature sucré Fromage blanc aux framboises Beignet ☼ Fruit frais*	Dessert'bar ☼ Fruit frais* Poire au chocolat Paris - Brest Entremets	Dessert'bar ☼ Fruit frais* Crème brûlée maison Banane abricotine au chocolat Royal menthe et chocolat	Dessert'bar Brownie Tiramisu Crème dessert ☼ Fruit frais*



Salade de perles océane Filet de merlu pané au citron Julienne de légumes Semoule Produit laitier Compote de fruits	Céleri* aux pommes Mijoté de bœuf à la tomate Frites Chou braisé Produit laitier Yaourt nature sucré	Salade de pommes de terre, maïs et fromage Pizza Salade verte* Trio de céréales Produit laitier Fruit frais*	Assortiment de saucissons Paëlla Produit laitier Fruit frais*	Potage Rôti de porc sauce dijonnaise Gratin de chou-fleur Farfalles Produit laitier Brownie
--	---	---	--	--

Producteurs locaux

- * [Le lait](#) : Crèmerie de la Rance - Plouer sur Rance
- * [Porc Label Bleu Blanc Coeur](#) (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie - Les Champs Géaux
- * [Le pain](#) : Boulangerie de Créhen

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<ul style="list-style-type: none"> Carottes* râpées Champignons à la Grecque Betteraves sauce vinaigrette Toast au chorizo, et chèvre Smoothies Salad'bar Verrine 	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe au fromage Pommes de terre, museau et oignons Chou* à la hongroise Céleri* rémoulade Smoothies Salad'bar Verrine 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte, Edam et Gouda* Poireaux vinaigrette Œuf mayonnaise Rillettes et cornichons Smoothies Salad'bar Verrine 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Piémontaise aux pommes Granny* Flammekueche Salami Smoothies Salad'bar Verrine 	<ul style="list-style-type: none"> Mousse de foie Poisson à la parisienne Lentilles corail au poulet Pamplemousse Smoothies Salad'bar Verrine
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<ul style="list-style-type: none"> Gratin savoyard Cuisse de pintade au thym Salade verte* Poêlée méridionale 	<ul style="list-style-type: none"> Pot au feu Calamars à la romaine Légumes du pot au feu Riz créole 	<ul style="list-style-type: none"> Poulet rôti Boudin blanc aux pommes Mélange campagnard Flageolets 	<ul style="list-style-type: none"> Galette et saucisse Blanquette de veau Salade verte* Lentilles / Haricots beurre 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de lieu sauce aux crustacés Paupiette de dinde à la crème Brocolis Boulgour aux petits légumes (brunoise)
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait
DESSERTS	<ul style="list-style-type: none"> Dessert'bar Fruit frais* Crumble aux fruits Quatre quarts et crème anglaise Compote meringuée 	<ul style="list-style-type: none"> Dessert'bar Milk shake Duo de fromage blanc et compote Feuilleté à l'ananas Fruit frais* 	<ul style="list-style-type: none"> Dessert'bar Flan pâtissier Semoule au caramel Millefeuille Fruit frais* 	<ul style="list-style-type: none"> Dessert'bar Fruit frais* Pâtissière à l'abricot Riz au lait Brioche maison 	<ul style="list-style-type: none"> Dessert'bar Rose des sables Panna cotta Cocktail de fruits Fruit frais*



Carottes* râpées	Chou* à la hongroise	Poireaux vinaigrette	Potage	Pamplemousse
Gratin savoyard	Pot au feu	Poulet rôti	Galette et saucisse	Filet de lieu sauce aux crustacés
Salade verte*	Légumes du pot au feu	Mélange campagnard	Salade verte*	Brocolis
Produit laitier	Riz créole	Flageolets	Produit laitier	Boulgour aux petits légumes (brunoise)
Fruit frais*	Produit laitier	Produit laitier	Fruit frais*	Produit laitier
	Milk shake	Flan pâtissier		Rose des sables

Producteurs locaux

- * [Le lait](#) : Crèmerie de la Rance - Plouer sur Rance
- * [Porc Label Bleu Blanc Coeur](#) (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie - Les Champs Géaux
- * [Le pain](#) : Boulangerie de Créhen

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au thon Pâtes aux dés de volaille et maïs * Salade de lardons et pommes* Pâté forestier Smoothies Salad'bar Verrine	* Carottes* et chou râpés * Radis noir* et pommes Granny à la vinaigrette sauce soja Coquille de surimi Jambon, maïs et haricots rouges Smoothies Salad'bar Verrine	Potage Champignons à la grecque * Salade aux fruits secs* Tartelette Neptune Smoothies Salad'bar Verrine	Betteraves à la vinaigrette Salade de cœurs de palmier Toast aux maquereaux Rillettes Smoothies Salad'bar Verrine	Crème de potiron * Carottes* aux raisins Saucisses de Strasbourg, pommes de terre, oignons Calamars frits sauce aigre douce Smoothies Salad'bar Verrine
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Sauté de porc au caramel</i> <i>Omelette aux fines herbes</i> <i>Haricots verts à l'ail</i> <i>Flageolets</i>	<i>Filet de dinde aux pommes</i> <i>Pavé de lieu rôti</i> <i>Frites</i> <i>Poêlée Basquaise</i>	<i>Paupiette de veau aux raisins</i> <i>Rosbeef au jus</i> <i>Purée</i> <i>Haricots plats</i>	<i>Boulettes de bœuf</i> <i>Rôti de veau aux champignons</i> <i>Printanière de légumes</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Cabillaud à la tomate</i> <i>Jambon sauce mère</i> <i>Riz</i> <i>Fondue de poireaux</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait
DESSERTS	Dessert'bar Yaourt aromatisé Fromage blanc Banane au chocolat * Fruit frais *	Dessert'bar * Fruit frais* Entremets à la pistache Crème créole Gâteau bulgare	Dessert'bar Flan nappé au caramel Mousse bicolore / au chocolat Strudel * Fruit frais*	Dessert'bar Chou à la crème Tarte au citron Milk shake * Fruit frais*	Dessert'bar * Fruit frais* Compote de fruits Poire Belle Hélène Charlotte au caramel



Riz au thon Sauté de porc au caramel Haricots verts à l'ail Flageolets Produit laitier Yaourt aromatisé	Carottes* et chou râpés Filet de dinde aux pommes Frites Poêlée Basquaise Produit laitier Fruit frais*	Potage Paupiette de veau aux raisins Purée Haricots plats Produit laitier Flan nappé au caramel	Betteraves à la vinaigrette Boulettes de bœuf Printanière de légumes Coquillettes Produit laitier Chou à la crème	Crème de potiron Cabillaud à la tomate Riz Fondue de poireaux Produit laitier Fruit frais*
--	---	--	--	---

Producteurs locaux

- * [Le lait](#) : Crèmerie de la Rance - Plouer sur Rance
- * [Porc Label Bleu Blanc Coeur](#) (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie - Les Champs Géaux
- * [Le pain](#) : Boulangerie de Créhen

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

