

# Semaine du 16 au 20/03/2015, le chef vous propose...

## les entrées

## plat de résistance

## les desserts

*Lundi*

Tomates vinaigrette  
Salade coleslaw  
Œuf mimosa

Boules de bœuf sauce  
tomate  
Semoule  
Carottes vapeur

Salade fromage

Fruit de saison  
Yaourt aromatisé  
Entremet vanille  
Cocktail de fruits

*Mardi*

Salade campagnarde  
Duo de carottes et  
céleri  
Mousse de foie  
cornichons

Sot l'y laisse de dinde  
Pommes vapeur  
Courgettes au pesto  
Tomates provençales

Salade fromage

Fruit de saison  
Far breton  
Poires au chocolat  
Cake aux noisettes

*Jeudi*

Salade bretonne  
Cocktail crevettes  
surimi  
Betteraves

Saucisse grillée  
Brocolis  
Salsifis persillés  
Coquillettes

Salade fromage

Fruit de saison  
Entremet au caramel  
Tartelette aux pommes  
Bavaroise aux fruits rouges

*Vendredi*

Pamplemousse  
Carottes râpées  
Concombres à la crème  
Feuilleté au fromage

Poisson du marché  
Sauce citron  
Riz pilaf  
Epinards à la crème  
Brocolis vapeur

Salade fromage

Cheese-cake  
Fromage blanc au coulis fruit  
Flan pâtissier



**L'équipe de cuisine vous souhaite un bon appétit...**

**Ps : nos desserts sont réalisés avec du lait fermier**

**Ce menu pourra être exceptionnellement modifié en cas de défaillance d'un fournisseur**