



PRÉVISIONS DE MENUS

(menus pouvant être modifiés selon les nécessités de service)

Repas DE NOËL AU RESTAURANT DE ST-BRIEUC : JEUDI 18 DÉCEMBRE

semaine 49

01/12/2025

05/12/2025



LUNDI 1		MARDI 2		MERCREDI 3		JEUDI 4		VENDREDI 5	
Salad'bar	*	Salad'bar	*	Salad'bar	*	Salad'bar	*	Salad'bar	*
Assiette de crudités sauce aux herbes	0,77	Salade coleslaw	0,64	Carottes râpées gourmandes	0,64	Cappuccino de carottes & petits pois	1,02		
Œuf poché	0,89	Assiette de charcuterie	1,02	Assiette de charcuterie	1,02	Œufs mayonnaise	0,83	Sardines	0,89
Salade piémontaise	0,70	Cornet à la russe	0,77	Salade Chalutière	0,89	Salade Océanique	0,89	Salade du Chef	0,89
GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*
Poisson "retour de pêche"		Poisson "retour de pêche"	*	Poisson "retour de pêche"		Poisson "retour de pêche"	*	Poisson "retour de pêche"	
Pasta alla carbonara	2,55	Filet de dinde aux champignons	3,19	Quiche lorraine	2,68	Paleron de bœuf à la tomate	2,55	Jambon à griller sauce Porto	2,30
				Quiche aux légumes	2,42				
Pâtes	0,77	Poêlée automnale	0,77	Salade verte	0,64	Blé	0,77	Frites	0,77
Salade verte	0,64	Pommes de terre rôties	0,77	Riz BIO	0,77	Brocoli	0,77	Poêlée du jour	0,77
Mousseline aux fruits rouges	1,02	Riz au lait BIO Maison	0,77	Crème catalane	0,89	Crème liégeoise	1,02	Fromage blanc & coulis	1,02
Fromage blanc & coulis	1,02	Tarte amandine aux poires	1,21	Fromage blanc & coulis	1,02	Fromage blanc & coulis	1,02	Farandole de desserts	1,28
Tarte cheesecake	1,28	Fromage blanc & coulis	1,02	Brownie	1,15	Tarte aux pommes	1,21		
Fruits frais "retour de marché"		Fruits frais "retour de marché"		Fruits frais "retour de marché"		Fruits frais "retour de marché"		Fruits frais "retour de marché"	