MENU rio 22 Saint-Brieuc

tarifs en €

11 octobre 2021 - 15 octobre 2021

menus pouvant être modifiés
selon les nécessités de service

DUPONT RESTAURATION

41

		lundi 11		mardi 12		mercredi 13		jeudi 14		vendredi 15
Entrées froides	0,74	Salade Club	0,32	Chou rouge en vinaigrette	0,53	Taboulé	0,32	Concombre mozzarella	0,84	Assiette de charcuterie
	0,63	Œufs sauce aurore	0,74	Salade norvégienne	0,74	Terrine de poisson blanc	0,53	Salade piémontaise	0,63	Assiette de crudités
	0,63	Poireaux en vinaigrette	0,84	Fond d'artichaut garni	0,84	Asperges	0,53	Pâté de campagne costarmoricain	0,63	Salade de pâtes
	0,53	Chorizo	0,53	Saucisson à l'ail			0,42	Macédoine en mayonnaise		
Entrées chaudes			0,00		0,00		"Jeu du Chaudron" organisé par Agrilocal22 Le Département des Côtes d'Armor s'engage pour une alimentation locale et de qualité		0,00	
			0,00		0,00				0,00	
Plat principal	2,52	Aile de raie aux câpres	*	Poisson frais "retour de pêche"	1,79	Pizza margherita	*	Poisson frais "retour de pêche"	*	Poisson frais "retour de pêche"
	2,21	Sauté de porc au curry	2,94	Couscous	3,15	Magret de canard sauce aux fruits rouges	1,89	Saucisse de campagne costarmoricaine	2,73	Chili con carne
	1,79 0.63	Steak haché Frites	1,79 0.63	Steak haché Frites	*	Poisson frais "retour de pêche"	1,79 0.63	Steak haché Frites	1,79 0.63	Steak haché Frites
Légumes	0,63	Pâtes	0,63	Légumes couscous	0,63	Frites	0,63	Pommes de terre costarmoricaines au four		Riz Bio
	0,63	Carottes au jus			0,63	Haricots beurre	0,63	Crumble de potimarron	0,63	Julienne de légumes
Pâtisseries & Entremets	1,05	Meringue crémeuse aux myrtilles	0,95	Fondant au chocolat & framboise	1,05	Tartelette à la rhubarbe	0,74	Entremets au chocolat	0,74	Pêche Melba
	0,74	Génoise roulée aux fruits	0,84	Crème brûlée de tapioca	0,74	Trifle aux pommes	0,95	Tartelette aux pommes BIO	0,95	Feuilleté aux fruit de saison
	0,84	Fruits en gratin	0,42	Compote tous fruits	0,32	Cocktail de fruits	0,84	Salade de fruits frais	0,84	Fromage blanc & caramel au beurre salé
	0,84	Verrine de fromage blanc								