

le code couleur vous indique un choix dirigé pour un repas équilibré suivant les recommandations du GEMRCN n°J5-07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition


LUNDI
 salade coleslaw

 émincé de porc au curry  cœur de blé cuisiné
 salade verte 




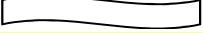


chamois d'or

 pomme de Plözvet 

MARDI
salade antillaise

steak haché vbf pommes frites
 salade verte 


éclair au chocolat

JEUDI
salade de maïs & soja

couscous végétarien & falafels semoule couscous
 salade verte 

chanteneige 

mousse noix de coco

VENDREDI
mini pizza

 filet de poisson frais  carottes sautées
 salade verte 

pavé d'affinois

raisins

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement

bleu-blanc-cœur




produits bio



produits locaux



produits de saison 

label rouge 

IGP



dinde élevé sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

BON APPETIT !



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

