

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 de choux rouges aux pommes

\_\_\_\_\_

 sauté de porc   
pommes vapeur

☀️ salade verte 

\_\_\_\_\_

fromage

\_\_\_\_\_

yaourt sucré 

**MARDI**

 salade d'œufs

\_\_\_\_\_

tajine végétarienne  
semoule et légumes tajine

☀️ salade verte 

\_\_\_\_\_

fromage

\_\_\_\_\_

 pomme de Plozevet 

  
**JEUDI**

 terrine de st jacques aux algues

\_\_\_\_\_

 suprême de poulet jaune  
sauce au foie gras  
potatoes pops



vague étoilée au chocolat

**VENDREDI**

salade du chef

\_\_\_\_\_

gratin de tortellini carné

☀️ salade verte 

\_\_\_\_\_

fromage

\_\_\_\_\_

 petit pot de glace jampi

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

bleu-blanc-cœur



produits de saison 

produits bio



label rouge 

produits locaux



IGP



dinde élevée sans antibiotique, nourrie aux algues bretonnes

BON APPETIT !



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE