

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 bio



produits locaux



produits de saison



label rouge



IGP



dinde élevée sans antibiotique, nourrie aux algues bretonnes

BON APPÉTIT !



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE