

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

 betteraves au fromage blanc



piccatas de poulet
duo de haricots cuisinés

 salade verte 




 clémentines

MARDI

 rillettes de thon



 saucisses Hénaff
lentilles aux oignons & carottes

 salade verte 




 rondelé

 yaourt aux fruits mixés

JEUDI

salade Far west



blanquette de veau
jeunes carottes persillées

 salade verte 




eclam 

salade de fruits frais

VENDREDI

 carottes râpées



 filet de poisson frais au curry
macaroni au beurre

 salade verte 




 crêpe au chocolat

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



pêche durable



IGP indication géographique protégée



appellation d'origine contrôlée



dinde élevée sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes