

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

carottes râpées 



 sot l'y laisse de dinde 
ratatouille & céréales gourmandes

 salade verte 


st paulin 


banane

MARDI

salade du chef



omelette au fromage
trio de légumes

 salade verte 




 flan vanille au caramel

JEUDI

quiche lorraine



 sauté de bœuf
carottes sautées 

 salade verte 


ptit Louis coque


poire

VENDREDI

concombre au boursin



 filet de poisson frais
pommes vapeur 

 salade verte 


fol épi


tarte aux pommes

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