

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 choux-émmental-jambon

sauté de veau provençal coquillettes 
★ salade verte 

milanette

fromage blanc 

MARDI
betteraves râpées aux pommes

saucisses Hénaff 
aux lentilles cuisinées
★ salade verte 

kiri 

pomme des vergers de Landudal 

JEUDI
salade croquante

 paëlla
★ salade verte 

st albray

salade de fruits frais

VENDREDI
salade canadienne

 filet de poisson frais
haricots beurre à la tomate
★ salade verte 


éclair 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