

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 nantaise



 sauté de porc au cidre 
purée de pommes de terre

 salade verte 


gouda 


banane

MARDI

salade de pomelos



spaghetti
à la bolognaise

 salade verte 


 yaourt sucré 


JEUDI

tomate à la mozzarella



boulettes de bœuf provençal
semoule couscous

 salade verte 


tartare ail & fines herbes


cubes de poires au chocolat

VENDREDI

salade chinoise



 filet de poisson frais
carottes sautées 

 salade verte 




entremets vanille 

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