

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



 escalope poulet  
haricots verts provençale


 salade verte   


mimolette   





banane


**MARDI**

salade iceberg au fromage



jambon grillé sauce barbecue  
pommes rustique

 salade verte   




fromage frais aux fruits

**JEUDI**

mini quiche lorraine



 filet de poisson frais  
carottes sautées 

 salade verte   




salade de fruits frais

**VENDREDI**

betteraves rouges



ravioli gratiné   
à la sauce tomate

 salade verte   




danette à la 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