

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
LUNDI DE PÂQUES





MARDI
mini pizza

AB omelette au fromage
AB pâtes "frisette"
★ salade verte 

comté 

compote de pommes

JEUDI
 carottes râpées

poisson pané au citron
riz aux légumes
★ salade verte 

st moret 

 yaourt framboise 

VENDREDI
concombre au maïs

hachis parmentier
★ salade verte 


salade d'agrumes

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