

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
betteraves rouges

 saucisse de toulouse aux haricots blancs cuisinés
 salade verte 

cantal jeune 

 pomme des vergers de Landudal

MARDI
rillettes de porc 

 steak haché de Gourlizon macaroni 
 salade verte 


 yaourt de ker ar beleg 

JEUDI
salade piémontaise

blanquette de veau duo de carottes
 salade verte 

rondelé

salade de fruits frais

VENDREDI
salade carottes-ananas-cantal

 filet de poisson frais haricots verts forestiers
 salade verte 


 feuilleté pommes-pêches 

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