




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




escalope de poulet forestière
petits pois carottes


☀️ salade verte 


chavroux




 yaourt aux fruits 


MARDI

 salade du chef



tajine de boules d'agneau
légumes du tajine


☀️ salade verte 







banane


JEUDI

 rillettes de thon



 échine de porc rôtie
écrasé de pommes de terre

☀️ salade verte 


mimolette à croquer


salade de fruits frais

VENDREDI

concombre au maïs



 filet de poisson frais
poêlée côté mer

☀️ salade verte 


edam 


beignet 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