

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 PENTECÔTE

MARDI
quiche lorraine

 chunk de poulet haricots verts à la tomate
 salade verte 

mini roulé fol épi

pommes

JEUDI
 salade croquante

 omelette  pommes frites
 salade verte 


 yaourt 

VENDREDI
melon

 filet de poisson frais riz
 salade verte 

croc lait

éclair 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