

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**

céleri au surimi



sot l'y laisse de dinde  
poêlée gourmande aux légumes

☀️ salade verte 



gouda



banane

**MARDI**

 tomate au thon



spaghetti à la carbonara

☀️ salade verte 




compote de pommes

**JEUDI**

salami danois



 bœuf sauté thaï  
riz Thaï

☀️ salade verte 



leerdammer



fromage blanc à la fraise 

**VENDREDI**

 carottes râpées



 filet de poisson frais  
poêlée 4 saisons

☀️ salade verte 



kiri 



 entremet 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