

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**

carottes râpées



sot l'y laisse de dinde  
semoule couscous

☀️ salade verte



fromage



abricots

**MARDI**

tomate au thon



spaghetti  
à la bolognaise

☀️ salade verte




yaourt brassé aux fruits

**JEUDI**

duo de pastèque & melon



haché de porc  
petits pois carottes

☀️ salade verte




gaufre au chocolat

**VENDREDI**

salade strasbourgeoise



cubes de colin pané  
ratatouille cuisinée

☀️ salade verte



fromage



flan 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