

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