

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
salade croquante

sauté de veau au curry
petits pois cuisinés
salade verte

ptit louis coque

nectarine jaune

MARDI
mini pizza

saucisses de volaille
lentilles vertes du Puy
salade verte

milanette

éclair au chocolat

JEUDI
taboulé au quinoa

rôti d'échine de porc aux pommes
écrasé de pommes de terre
salade verte

mini roitelet

flan vanille au caramel

VENDREDI
salade aux 2 fromages

filet de poisson frais
cœur de blé cuisiné
salade verte


salade de fruits frais

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