

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

 betteraves rouges 



 escalope de volaille provençale

coquillettes 

 salade verte 



tartare



banane

MARDI

céleri au surimi



jambon grillé

pommes frites

 salade verte 





 crème au chocolat

JEUDI

 rillettes de thon



tajine d'agneau

semoule couscous 

 salade verte 





 compote & biscuit 

VENDREDI

tartare de concombres 



 filet de poisson frais

haricots cuisinés 

 salade verte 



ortolan 



gâteau au fromage blanc

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