

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 au citron



sauté de porc au curry 
cœur de blé cuisiné

 salade verte 


chamois d'or


 pomme de Plozevet 

MARDI

salade antillaise



steak haché de boeuf vbf
pommes frites

 salade verte 




flan vanille 

JEUDI

salade de maïs & soja



couscous boulettes de poulet et merguez
semoule couscous

 salade verte 


chanteneige 



raisins noirs 

VENDREDI

mini pizza



filet de poisson frais
carottes sautées

 salade verte 


cœur de dame


tarte aux pommes

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