

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 Nantaise

blanquette de veau poêlée de légumes
☀️ salade verte 

mini fol épi

banane

MARDI
salade croquante

jambon grillé, sauce BBQ petits pois à la française
☀️ salade verte 


 yaourt de ker ar beleg 

JEUDI
☀️ carmines à l'angevine

 omelette au fromage coquillettes 
☀️ salade verte 

camembert 

clémentines 

VENDREDI
 potage parmentier 

 filet de poisson frais poêlée côté sud
☀️ salade verte 

st Albray

beignet 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