


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<br>poêlée de légumes   |
| ☀️ salade verte  |
|                  |
| mini fol épi  |
|                |
| banane  |

| MARDI  |
|--|
| salade croquante   |
|   |
| jambon grillé, sauce BBQ<br>petits pois à la française   |
| ☀️ salade verte    |
|   |
|   |
|  yaourt de ker ar beleg  |

| JEUDI   |
|---|
| ☀️ carmines à l'angevine  |
|    |
|  omelette au fromage<br>coquillettes  |
| ☀️ salade verte    |
|    |
| camembert   |
|    |
| clémentines    |

| VENDREDI  |
|---|
|  potage parmentier  |
|    |
|  filet de poisson frais<br>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