

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



nuggets de filets de poulet
coquillettes au beurre

☀️ salade verte 



comté 



compote de pommes

MARDI

mini pizza



chili con carné
riz

☀️ salade verte 




yaourt sucré de la ferme  

JEUDI



carottes râpées 



haché de porc 
purée mousseline

☀️ salade verte 



camembert 



clémentines

VENDREDI

salade du chef



 thon à l'oriental
semoule & ratatouille

☀️ salade verte 




galette des rois

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