

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