

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

 céleri au surimi



émincé de bœuf bourguignon
 céréales gourmandes

  salade verte 

 comté 

 compote de pommes & biscuit

MARDI

salade auvergnate



 haché de porc grillé
purée

  salade verte 

cantal 

 clémentines



mini burger aux 2 saumons




moelleux aux épices douces
pommes crispy






twist aux 3 chocolats
père Noël au chocolat


VENDREDI

crème de légumes à la vache qui rit



tortellini aux 3 fromages

  salade verte 



glace Jampi

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