

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 coleslaw 

filet de poulet au jus petits pois carottes
★ salade verte 

chevretine 
banane

MARDI
salade de maïs & soja

omelette ricotta & lardons coquillettes 
★ salade verte 

st albray 
compote pommes & biscuit

JEUDI
salade de carmines au fromage

goulash à la hongroise céréales gourmandes 
★ salade verte 

 gouda 
 yaourt fondant chocolat

VENREDI
feuilleté chèvre & miel 

 filet de poisson frais  poêlée 4 saisons
★ salade verte 

chamois d'or 
salade de Kiwis

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