

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 de pomelos
sauté de poulet à la provençale semoule couscous
salade verte
bonbel
poire conférence

MARDI
ty feuilleté chèvre & miel
saucisses hénaff haricots blancs aux carottes
salade verte
danette au chocolat

JEUDI
carottes râpées
spaghetti sauce bolognaise végétarienne
salade verte
emmental
salade de fruits frais

VENDREDI
potage aux légumes
filet de poisson frais purée de butternut
salade verte
vache qui rit
panettone

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

IGP



dinde élevé sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

BON APPETIT !

