

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
macédoine mayonnaise
 sot l'y laisse de dinde à l'orange riz créole
 salade verte
emmental
 pomme

MARDI
salade de pomelos
 aiguillette de colin panée haricots beurre à la tomate
 salade verte
mimolette
yaourt

JEUDI
céleri à la bulgare
 wok végétarien aux nouilles chinoises
 salade verte
st Paulin
beignet aux pommes

VENDREDI
 potage aux légumes
 steak haché de bœuf frites
 salade verte
mousse au chocolat

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 !



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE