

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
escalope de poulet au jus petits pois carottes
salade verte
chevretine
banane

MARDI
salade de maïs & soja
omelette ricotta & épinard coquillettes
salade verte
st albray
compote pommes/cassis & biscuit

JEUDI
soupe decarottes au lait de coco
goulash à la hongroise céréales gourmandes
salade verte
gouda
yaourt fondant au chocolat

VENDREDI
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



IGP



dinde élevé sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

BON APPETIT !



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE