

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

 betteraves au fromage blanc

piccatas de poulet
duo de haricots cuisinés

 salade verte 

clémentines

MARDI

 rillettes de thon

 saucisses Hénaff
lentilles aux oignons & carottes

 salade verte 

 rondelé

 yaourt Lactel à la pêche

JEUDI

salade Far west

blanquette de veau
jeunes carottes persillées

 salade verte 

eдам 

salade de fruits frais

VENDREDI

 carottes râpées

 filet de poisson frais au curry
macaroni au beurre

 salade verte 

 crêpe 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