

MENUS DE LA SEMAINE DU 6 AU 10 JANVIER

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 rouges
 pâté de campagne
pomelos

nuggets de filets de poulet
coquille au beurre
poêlée de légumes
 salade verte 

comté 

clémentines
ou yaourt

MARDI
mini pizza
salade du chef
taboulé aux agrumes

chili sin carné végan
riz
 salade verte 


 yaourt sucré ferme de Ker ar Beleg 
ou fruit

JEUDI
 carottes râpées 
salade Marco Polo
 duo de saucissons

haché de porc 
purée mousseline
haricots verts cuisinés
 salade verte 

camembert 

salade de fruits frais
ou yaourt

VENDREDI
potage potimarron & lentilles corail
 rillettes de saumon
tomate mozzarella

 thon à l'oriental
semoule & ratatouille
 salade verte 

fromage

galette des rois
ou fruit

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement

bleu-blanc-cœur



produits de saison



produits bio



label rouge



produits locaux



IGP



dinde élevée sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

BON APPETIT !



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

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 rouges
nuggets de filets de poulet coquillettes au beurre
salade verte
comté
clémentines

MARDI
mini pizza
chili sin carné végan riz
salade verte
yaourt sucré ferme de Ker ar Beleg

JEUDI
carottes râpées
haché de porc purée mousseline
salade verte
camembert
salade de fruits frais

VENDREDI
potage potimarron & lentilles corail
thon à l'oriental semoule & ratatouille
salade verte
fromage
galette des rois

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 élevée sans antibiotique, nourrie aux algues bretonnes

BON APPÉTIT !



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

MENUS DE LA SEMAINE DU 6 AU 10 JANVIER

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 rouges
pâté de campagne
pomelos

filet de poulet
coquille au beurre

poêlée de légumes
salade verte

plateau de fromages

clémentines
ou choix de desserts

MARDI

mini pizza
salade du chef
taboulé aux agrumes

chili sin carné végan
riz

salade verte

plateau de fromages

yaourt sucré ferme de Ker ar Beleg
ou choix de desserts

JEUDI

carottes râpées
salade Marco Polo
duo de saucissons

filet mignon de porc
purée mousseline

haricots verts cuisinés
salade verte

plateau de fromages

salade de fruits frais
ou choix de desserts

VENREDI

potage potimarron & lentilles corail
rillettes de saumon
tomate mozarella

thon à l'oriental
semoule & ratatouille

salade verte

plateau de fromages

galette des rois
ou choix de desserts

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement

bleu-blanc-cœur



produits de saison



produits bio



label rouge



produits locaux



IGP



dinde élevée sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

BON APPETIT !



SEMAINE DU 13 AU 17 JANVIER 2020

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
salade coleslaw
 pâté breton

 sot l'y laisse de dinde à l'orange
riz créole
poêlée méridionale
 salade verte 

emmental

 pomme 
ou yaourt

MARDI
salade de pomelos
salade jurasienne
salade américaine

aiguillette de colin panée
haricots beurre à la tomate
 pommes vapeur
 salade verte 

mimolette

yaourt
ou fruit

JEUDI
céleri à la bulgare
potomelos
salade de pommes de terre
au thon

wok végétarien aux nouilles chinoises
et boulette Thaï panée
 salade verte 

st Paulin 

beignet aux pommes
ou yaourt

VENREDI
 potage aux légumes
salade du soleil
œufs durs sauce cocktail

 steak haché de bœuf 
frites
poêlée de légumes
 salade verte 


mousse au chocolat
ou fruit

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement

bleu-blanc-cœur



produits de saison



produits bio



label rouge



produits locaux



IGP



dinde élevée sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

BON APPETIT !



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE, MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

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

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
salade coleslaw
pâté breton
sot l'y laisse de dinde à l'orange
riz créole
poêlée méridionale
salade verte
plateau de fromages
pomme
ou choix de desserts

MARDI
salade de pomelos
salade jurasienne
salade américaine
dos de cabillaud
haricots beurre à la tomate
pommes vapeur
salade verte
plateau de fromages
yaourt
ou choix de desserts

JEUDI
céleri à la bulgare
pomelos
salade de pommes de terre
au thon
wok végétarien aux
nouilles chinoises
et boulette Thaï panée
salade verte
plateau de fromages
beignet aux pommes
ou choix de desserts

VENREDI
potage aux légumes
salade du soleil
œufs durs sauce cocktail
steak haché de bœuf
frites
poêlée de légumes
salade verte
plateau de fromages
mousse au chocolat
ou choix de desserts

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement

bleu-blanc-cœur



produits de saison



produits bio



label rouge



produits locaux



IGP



dinde élevée sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

BON APPETIT !



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

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

MENUS DE LA SEMAINE DU 20 AU 24 JANVIER 2020

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
pomelos
salade de riz niçois
escalope de poulet au jus
petits pois carottes
pommes noisettes
salade verte
chevretine
banane
ou yaourt

MARDI
salade de maïs & soja
rillettes de thon
salade piémontaise
omelette ricotta & épinard
coquillettes
poêlée côté mer
salade verte
st albray
compote pommes/cassis & biscuit
ou yaourt

JEUDI
soupe decarottes au lait de coco
salade western
tomate au basilic
goulash à la hongroise
céréales gourmandes
poêlée villageoise
salade verte
gouda
yaourt fondant au chocolat
ou fruit

VENDREDI
feuilleté chèvre & miel
duo de jambon
pomelos
filet de poisson frais
poêlée 4 saisons
riz
salade verte
chamois d'or
salade de Kiwis
ou yaourt

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement

bleu-blanc-cœur



produits de saison



produits bio



label rouge



produits locaux



IGP



dinde élevée sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

BON APPETIT !



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

MENUS DE LA SEMAINE DU 27 AU 31 JANVIER 2020

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 salade nantaise salade de pâtes au fromage 
piccatas de poulet duo de haricots cuisinés
 pommes wedges  salade verte   
clémentines ou yaourt

MARDI
 rillettes de thon taboulé oriental salade arlequin 
 saucisses Hénaff lentilles aux oignons & carottes
 pommes vapeur  salade verte  
 rondelé
 yaourt Lactel à la pêche ou fruit

JEUDI
salade Far west mortadelle salade strasbourgeoise 
blanquette de veau jeunes carottes persillées
 riz  salade verte  
edam 
salade de fruits frais ou yaourt

VENDREDI
 carottes râpées macédoine aux asperges salade de riz au thon 
 filet de poisson frais au curry macaroni au beurre
 poêlée côté sud  salade verte   
 crêpe au chocolat ou yaourt

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement

bleu-blanc-cœur



produits de saison



produits bio



label rouge



produits locaux



IGP



dinde élevée sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

BON APPETIT !



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE.
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

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

MENUS DE LA SEMAINE DU 27 AU 31 JANVIER 2020

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

salade nantaise
salade de pâtes
au fromage

~~~~~

piccatas de poulet  
duo de haricots cuisinés

pommes wedges

 salade verte 

~~~~~

plateau de fromages

~~~~~

clémentines

ou choix de desserts

**MARDI**

 rillettes de thon

taboulé oriental  
salade arlequin

~~~~~

 saucisses Hénaff

lentilles aux oignons & carottes

pommes vapeur 

 salade verte 

~~~~~

plateau de fromages

~~~~~

 yaourt Lactel à la pêche

ou choix de desserts

JEUDI

salade Far west

mortadelle
salade strasbourgeoise

~~~~~

blanquette de veau

jeunes carottes persillées

riz

 salade verte 

~~~~~

plateau de fromages

~~~~~

salade de fruits frais

ou choix de desserts

**VENREDI**

 carottes râpées

macédoine aux asperges  
salade de riz au thon

~~~~~

 filet de poisson frais au curry

macaroni au beurre

 poêlée côté sud

 salade verte 

~~~~~

plateau de fromages

~~~~~

 crêpe au chocolat

ou choix de desserts

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement

bleu-blanc-cœur



produits de saison



produits bio



label rouge



produits locaux



IGP



dinde élevée sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

BON APPETIT !

