







la 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
pomelos
salade de pommes de terre au thon

wok de légumes aux nouilles chinoises
et boulette Thaï panée
 salade verte 

st Paulin 

beignet framboise
ou yaourt

VENDREDI
rillettes de porc
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 bio



produits locaux



produits de saison



label rouge



pêche durable



IGP indication géographique protégée



appellation d'origine contrôlée



dinde élevé sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

