

MENUS DE LA SEMAINE DU 18 AU 22 JANVIER 2021




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
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

goulash à la hongroise
céréales gourmandes
poêlée villageoise
salade verte

st albray

compote pommes & biscuit
ou yaourt

JEUDI
salade de carmines au fromage
salade western
tomate au basilic

omelette ricotta & lardons
coquillettes
poêlée côté mer
salade verte

gouda

yaourt fondant vanille
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 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