

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 croquante



nuggets plein filet de poulet
haricots beurre à la tomate

☀️ salade verte 




 fondant au chocolat 

MARDI

mini pizza



 omelette au fromage
 petits pois carottes

☀️ salade verte 




fromage




clémentines



JEUDI

salade thaï au poulet et mangue



émincé de boeuf aux oignons
riz cantonais

☀️ salade verte 

beignet d'ananas et nougat chinois

VENDREDI

mousse de foie



filet de poisson frais
écrasé de pommes de terre

☀️ salade verte 



maasdam 



yaourt tentation patissier

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



appelation d'origine contrôlée



dinde élevée sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

MENUS DE LA SEMAINE DU 8 AU 12 FÉVRIER

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 croquante
 pâté de campagne
pomelos

nuggets plein filet de poulet
haricots beurre à la tomate
cœur de blé cuisiné
salade verte 







 fondant au chocolat 
ou fruit

MARDI
mini pizza
frisée aux croustons et fromage
 petites sardines



 omelette au fromage
 petits pois carottes
pommes wedges
salade verte 

fromage

clémentines
ou yaourt

NOUVEL AN CHINOIS
salade thai au poulet et mangue
 salade chinoise
pomelos

émincé de boeuf aux oignons
riz cantonais
poêlée wok
salade verte 


beignet d'ananas et nougat chinois
ou fruit

JEUDI
mousse de foie
salade parisienne
pomelos

filet de poisson frais
écrasé de pommes de terre
poêlée de légumes
salade verte 

maasdam 

yaourt tentation pâtissier
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

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 croquante
 pâté de campagne
pomelos

filet de poulet
haricots beurre à la tomate
cœur de blé cuisiné
 salade verte 

plateau de fromages


 fondant au chocolat 
ou choix de desserts


MARDI
mini pizza
frisée aux croustons et fromage
 petites sardines

 omelette au fromage
 petits pois carottes
pommes wedges
 salade verte 

plateau de fromages








clémentines
ou choix de desserts

JEUDI
salade thai au poulet et mangue
 salade chinoise
pomelos

émincé de boeuf aux oignons
riz cantonais
 poêlée wok 
 salade verte 

plateau de fromages

beignet d'ananas et nougat chinois
ou choix de desserts

VENDREDI
mousse de foie
salade parisienne
pomelos

filet de poisson frais
écrasé de pommes de terre
 poêlée de légumes 
 salade verte 

plateau de fromages

yaourt tentation pâtissier
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 bio



produits locaux



produits de saison



label rouge



pêche durable



IGP indication géographique protégée



appellation d'origine contrôlée



dinde élevée sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

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

 carottes râpées



 escalope poulet
haricots verts provençale


 salade verte 


mimolette 





banane


MARDI

salade iceberg au fromage



jambon grillé sauce barbecue
pommes rustique

 salade verte 




fromage frais aux fruits

JEUDI

mini quiche lorraine



 filet de poisson frais
carottes sautées 

 salade verte 




salade de fruits frais

VENDREDI

betteraves rouges



ravioli gratiné 
à la sauce tomate

 salade verte 




danette à la vanille

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 élevée sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

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
 carottes râpées
pomelos
salami danois

 escalope poulet
haricots verts provençale
boulgour 
salade verte 
 
mimolette 

banane
ou yaourt

MARDI
salade iceberg au fromage
salade de riz au thon
pomelos

jambon grillé sauce barbecue
pommes rustique
petits pois & carottes
 salade verte 


fromage frais aux fruits
ou fruit

JEUDI
mini quiche lorraine
pomelos
pâté hénaff

 filet de poisson frais
carottes sautées 
riz
 salade verte 


salade de fruits frais
ou yaourt

VENDREDI
betteraves rouges
taboulé
pomelos

ravioli gratiné 
à la sauce tomate
 salade verte 


danette à la vanille
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

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
carottes râpées
pomelos
salami danois

escalope poulet
haricots verts provençale
boulgour 
salade verte 

plateau de fromages

corbeille de fruits
ou choix de desserts

MARDI
salade iceberg au fromage
salade de riz au thon
pomelos

jambonneau grillé sauce barbecue
pommes rustique
petits pois & carottes
salade verte 

plateau de fromages




fromage frais aux fruits
ou choix de desserts

JEUDI
mini quiche lorraine
pomelos
pâté hénaff

filet de poisson frais
carottes sautées 
riz
salade verte 

plateau de fromages

salade de fruits frais
ou choix de desserts

VENDREDI
betteraves rouges
taboulé
pomelos

mignon de porc sauce robert
pâtes au chanvre
poêlée d'élégumes
salade verte 

plateau de fromages

crème brûlée
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 bio



produits locaux



produits de saison



label rouge



pêche durable



IGP indication géographique protégée



appellation d'origine contrôlée



dinde élevée sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes