

DEJEUNER

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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 salade coleslaw rillettes de porc taboulé libanais	tomate à la mozzarella  œufs mimosas salade de pâtes aux légumes	melon charcuterie salade piémontaise	betteraves rouges au fromage  mousse de foie salade niçoise	pastèque carottes râpées salade far west
				
blanquette de veau petit pois carottes	jambon grillé pommes frites	lasagnes à la bolognaise	émincé de dinde provençal céréales gourmandes 	 thon à l'oriental riz
pommes vapeur salade verte 	haricots verts cuisinés salade verte 	 salade verte 	 légumes du tajine salade verte 	 poêlée de légumes salade verte 
				
petit louis coque	abricots	glace	camembert 	bonbel
				
fromage blanc à la fraise  ou fruit	ou yaourt	ou yaourt	liégeois aux fruits ou fruits	brownies 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



IGP indication géographique protégée



produits bio



label rouge



appellation d'origine contrôlée



produits locaux



pêche durable












dinde élevée sans antibiotique, nourrie aux algues bretonnes

MENUS DE LA SEMAINE DU 14 AU 18 JUIN



DINER

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	MARDI	MERCREDI	JEUDI
buffet de hors d'œuvre	buffet de hors d'œuvre	buffet de hors d'œuvre	buffet de hors d'œuvre
			
pâtes au saumon	pizza garnie	rôti de veau écrasé de pommes de terre	cheese burger pommes frites
 salade verte 	 salade verte 	 poêlée de légumes salade verte 	 salade verte 
			
petit louis coque			
			
fromage blanc à la fraise  ou fruit	abricots ou yaourt	glace ou yaourt	camembert  liégeois aux fruits ou fruits

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