

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 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
salade croquante pomelos salade jurasienne 	salade aux 2 fromages tanières de betteraves rouges boulgour au surimi 	salade nantaise rillettes de porc melon vert 	taboulé au quinoa pomelos melon 	mini pizza pâté breton pastèque
sauté de veau au curry petits pois cuisinés riz salade verte 	saucisses de volaille Ratatouille Semoule de couscous salade verte 	gratin de tortellini à la viande sauce tomate au basilic salade verte 	rôti d'échine de porc aux pommes écrasé de pommes de terre jeunes carottes sautées salade verte 	filet de poisson frais cœur de blé cuisiné poêlée côté sud salade verte
ptit louis coque 	Boursin 		Chamois d'or 	
nectarine jaune ou yaourt	Crème dessert caramel ou fruit	île flottante ou fruit	Crepe au chocolat ou fruit	salade de fruits frais 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

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
			
boules d'agneau à la milanaise spaetzles aux champignons	croque monsieur Poêlée de légumes	faux filet rôti pommes dauphine	paella
 salade verte 	 salade verte 	 haricots verts cuisinés salade verte 	 salade verte 
			
ptit louis coque	Boursin		Chamois d'or
			
nectarine jaune  ou yaourt	Crème dessert caramel ou fruit	ile flottante ou fruit	 Crepe 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



appelation d'origine contrôlée



dinde élevée sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes