












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 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
 Tartare de concombre  melon salade de riz exotique 	 tomate à la feta macédoine mayonnaise  salade d'œufs durs 	 carottes râpées  rillettes de saumon salade de pâtes marinières 	 Salade aux 2 fromages  pâté de campagne salade arlequin 	Salade Rio pomelos salade de pommes de terre au poulet rôti 
 bœuf braisé aux pruneaux Carottes braisées  pommes vapeur  salade verte  	Tortelloni au fromage  salade verte  	 noix de veau rôtie  gratin de pommes de terre  poêlée de légumes  salade verte  	paella  salade verte  	 thon à l'oriental  semoule couscous légumes du couscous  salade verte  
bonbel 	 fromage blanc  ou fruit	Mousse au chocolat ou fruit	 comté 	fol épi 
 raisins ou yaourt	ou fruit	ou fruit	salade de kiwis ou yaourt	Gaufre ou fruit

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

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
			
Escalope de poulet ratatouille	rougail saucisses aux haricots rouges	croissant au jambon pommes frites	 Steak haché  Coquillettes
 semoule épicé salade verte 	 riz pilaff salade verte 	 salade verte 	 salade verte 
			
bonbel			 comté
 raisins ou yaourt	 fromage blanc  ou fruit	Mousse au chocolat ou fruit	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 de saison



IGP indication géographique protégée



produits bio



label rouge



appellation d'origine contrôlée



produits locaux



pêche durable



dinde élevée sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes