





































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
 rillettes de thon	salade coleslaw	wrap aux crudités	salade nantaise	salami danois
 pomelos	salade Rio	pomelos	salade à la feta	pomelos
macédoine mayonnaise	mousse de foie	duo de saucissons	salade de pâtes aux crevettes & agrumes	salade alsacienne
				
Teddy Cheese 	 escalope de poulet jaune	goulash de bœuf émincé	hachis parmentier	 Filet de poisson
 Fusilli	 Semoule de couscous	 Cœur de blé		jeunes carottes sautées
Batonnet de légumes	poêlée de légumes	ratatouille		riz
  salade verte	  salade verte	  salade verte	  salade verte	  salade verte
				
	Tartare	Mini roulé Babybel		Comté
				
Clementines	 Yaourt fermier 	ile flottante	 Pomme	Beignet au chocolat
ou Yaourt	ou fruit	ou fruit	ou yaourt	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

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
			
tajine de bœuf legumes du tajine	blanquette de veau riz pilaff	pané savoyard gratin de pommes de terre et butternut	 jambon à l'os  coquillettes 
 semoule couscous	Poêlée de champignons	 salade verte 	 poêlée de légumes
 salade verte 	 salade verte 		 salade verte 
			
Clementines ou fruit	 Yaourt fermier  ou yaourt	ile flottante ou fruit	Gateau Maison 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 élevée sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes