













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
segments de pomelos melon salade de riz exotique	mini quiche lorraine macédoine mayonnaise Crème de foie	 carottes râpées  Terrine de légumes salade de pâtes	Céleri rémoulade pâté de campagne salade arlequin	tomate à la feta pomelos salade de pommes de terre au poulet rôti
~~~~~	~~~~~	~~~~~	~~~~~	~~~~~
bœuf braisé aux carottes et pruneaux	Cripid'or (fromage) cuisiné cœur de blé	noix de veau rôtie gratin de pommes de terre	paella	 thon à l'oriental semoule couscous
pommes vapeur salade verte 	 salade verte 	 poêlée de légumes salade verte 	 salade verte 	 légumes du couscous salade verte 
~~~~~	~~~~~	~~~~~	~~~~~	~~~~~
Fromage	~~~~~	~~~~~	Fromage	~~~~~
~~~~~	~~~~~	~~~~~	~~~~~	~~~~~
Bananes ou yaourt	fromage blanc ou fruit	glace ou Fruits	Fruits de saison ou yaourt	Gateau au caramel 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



produits bio label rouge



produits locaux IGP



AOC



élevé sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

BON APPETIT !



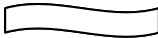
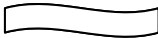
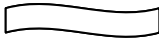
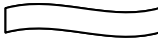




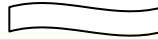
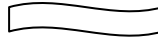
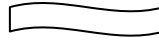
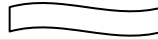

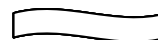
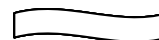

MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

## MENUS DE LA SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2024

DINER

Plaisir  
à la  
Cantine

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
			
couscous de la mer	rougail saucisses aux haricots rouges	Timbale milanaise	hachis parmentier
semoule salade verte 	riz pilaff salade verte 	salade verte 	salade verte 
			
			
Fruits de saison ou yaourt	Mousse caramel ou Fruits	Glace ou Fruits	Salade de fruits 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

produits bio | label rouge

produits locaux | IGP



AOC



élevé sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

BON APPETIT !

