

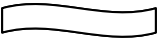
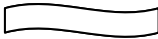
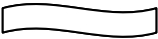
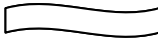
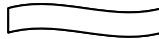












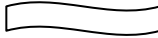
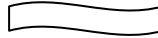
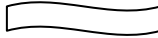
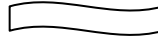
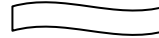

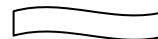
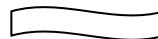
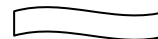



DEJEUNER

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 d'automne aux choux	duo de carottes et céleri	salade du chef	salade western	Macédoine de légumes
 pâté breton pomelos	 petites sardines à l'huile betteraves rouges	wrap au thon Asperges	Tomate vinaigrette salade de pâtes à la feta	salade charcutière Pomelos
				
Sauté marengo Pommes vapeur	 saucisses hénaff Duo de courgettes	Steak haché Cœur de blé	Piccatta mexicain Petits pois carottes	 Tortelloni farcies
Poêlée de légumes salade verte 	 Semoule salade verte 	 Polée du sud salade verte 	 Frites salade verte 	  salade verte 
				
				
Fruits de saison ou yaourt	Gaufre ou fruit	Entremet ou yaourt	Fruits de saison ou yaourt	Compote 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



produits bio

label rouge



produits locaux

IGP



élevé sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

BON APPETIT !



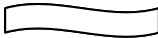
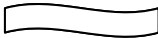
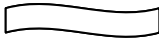
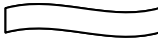








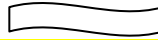
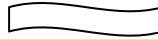
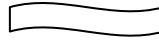
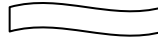






MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

MENUS DE LA SEMAINE DU 14 AU 18 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
			
Penne aux saumons	Nuggets sauce ketchup pommes frites	pizza Tex mex	émincé de poulet Thai riz
 salade verte 	 salade verte 	 salade verte 	 salade verte 
			
roc de Malzieu	st Paulin		
			
Fruits de saison ou yaourt	 yaourt fermier nature sucré ou fruit 	Glace ou yaourt	Beignet 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



élevé sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

BON APPETIT !

