

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 de choux et jambon	 Tartare de concombre	Wraps aux crudités	Salade croquante	Pizza
Salade Rio	 Rillettes Hénaff	Salade de blé arlequin	Pomelos	Pomelos
Pâté breton	 Terrine de légumes	Pomelos	Salade piémontaise	Œuf durs mayonnaise
 Sauté de veau provençal	 Tortelloni aux fromages	 Rougail saucisse	 Viande Kebab	 Filet de poisson frais
Poêlée de légumes		Riz	Frites	Haricots beurre à la tomate
 Cœur de blé	 	 Légumes rougail 	 	Semoule
 Kiri		Emmental		 Chaussée aux moines
 Yaourt Fermier 		Ile Flottante	 Fruit	 Salade de fruits frais
ou Fruit	Poire	ou Fruit	ou Yaourt	ou Fruit
	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

MENUS DE LA SEMAINE DU 10 MARS AU 14 MARS 2025



DINER

la 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
			
Noisettes de poulet au curry Riz madras	Boulette de thon à la provençale  Semoule de couscous	Steak Haché  Pâtes	Quiche lorraine Pâtes
Poêlée de légumes * salade verte 	* salade verte 	* salade verte 	* Salade verte 
			
Fromage blanc ou Fruit	Eclair au chocolat ou Yaourt	Ile Flottante ou Fruit	Compote 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