

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
Tomate vinaigrette	Salade aux deux fromages	wrap au poulet		salade nantaise
rillettes de porc	Radis	maquereaux à la tomate		céleri à la bulgare
pomelos	salade au thon	Salade de maïs		salade caraïbes
				
Escalope de VOLAILLE au jus	Omelette au jambon	steak haché de veau	FERIE	Filet de poisson pané
jeunes carottes au beurre	Frites	Semoule de couscous		Poêlées tomates cerises
Tosades	Poêlée méridionale	Ratatouille		Pommes vapeur
 salade verte 	 salade verte 	 salade verte 		 salade verte 
				
Fourme d'ambert	Saint Moret Bio			
				
Yaourt	Pomme	Beignet		Cubes de poires
ou Fruits	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 28 AVRIL AU 2 MAI

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		
Saumon poêlée de légumes	blanquette de dinde riz créole		FERIE
Blé	petits pois		
salade verte	salade verte		
Fromage blanc	Ananas au sirop		
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 bio

produits locaux



produits de saison



label rouge



pêche durable



IGP indication géographique protégée



appellation d'origine contrôlée