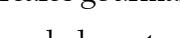
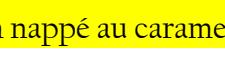
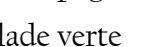
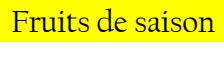
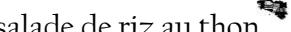
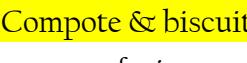
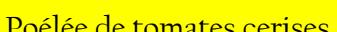


## MENUS DE LA SEMAINE DU 8 AU 12 DÉCEMBRE 2025

### 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
celeri au surimi  pâté breton pomelos    	Salade du chef taboulé aux légumes œufs mayonnaise     	salade coleslaw saucisson ail Salade de pâtes      	betteraves au fromage blanc     	         

Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement



bleu-blanc-cœur

produits de saison



label rouge



produits bio



produits locaux



élévé sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

BON APPETIT !



## MENUS DE LA SEMAINE DU 8 AU 12 DÉCEMBRE 2025

### 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
SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR
Saucisse de strasbourg gratin dauphinois	Tajine d'agneau Semoule de couscous courgettes sautées	Blanquette de la mer Riz Carottes braisées	Piccatta Pommes sautées
Petits pois salade verte	salade verte	salade verte	salade verte
Poire au sirop ou yaourt	Fruits de saison ou yaourt	Tarte aux pommes ou yaourt	Corbeille de fruits 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



produits locaux



élévé sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

**BON APPETIT !**



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE