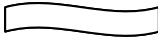
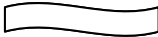
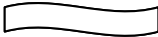
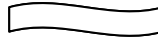
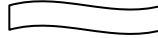
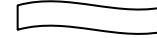
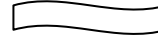
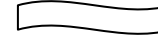


DEJEUNER

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
Concombre	mini pizza	salade nantaise	Pastèque	salade aux 2 fromages
Melon	Betteraves rouges	 rillettes de porc	Tomate ciboulette	 pâté breton
salade jurasienne	Sardine	Melon	Surimi mayonnaise	Tomate ciboulette
				
sauté de veau au curry	Tajine	Lasagnes bolognaise	Rôti de porc aux pruneaux	 Gratin de la mer
Poêlée de tomate cerises	Semoule		purée de pommes de terre	Riz
Cœur de blé	 Légume tajine		jeunes carottes sautées	 poêlée côté sud
 salade verte 	 salade verte 	 salade verte 	 salade verte 	 salade verte 
				
Petit Louis Tartine	Mini leerdammer		Boursin	
				
 Flan Nappée caramel	Fruits de saison	île flottante	Compote Biscuit	Fruits de saison
ou Fruit	ou yaourt	ou fruit	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



produits bio



produits locaux

produits de saison

label rouge

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 SEPTEMBRE 2026

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
Spaghetti carbonara	Escalope milanaise	Hot Dog	Haché de veau orientale
	Riz	Frites	Semoule de couscous
salade verte	Salsifi	salade verte	salade verte
Fromage	Fromage		Fromage
Entremet	Gateau Maison	Fruit de saison	Crème dessert chocolat
ou Fruits	ou fruit	ou Yaourt	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 !





PROFESSEURS ET PERSONNELS