




























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 |
|--|--|--|--|--|
| macédoine mayonnaise | salade de pomelos | Salade basque | céleri à la bulgare | Tomate basilic |
| salade américaine | salade jurasienne | Salami | pomelos | salade du soleil |
|  pâté breton | Salade coleslaw | Œuf durs sauce cocktail | salade de pommes de terre au thon | Salade soja mais |
|  |  |  |  |  |
| Escalope de dinde à l'orange | Boulettes de bœuf | Sauté de porc  | Omelette au fromage | Aiguillette de colin pané |
| riz créole | frites | carottes au cumin | Petits pois | Haricots beurre à la tomate |
| poêlée méridionale | poêlée de légumes | Blé aux légumes | Macaroni |  Pommes vapeur |
|  salade verte  |  salade verte  |  salade verte  |  salade verte  |  salade verte  |
|  |  |  |  |  |
| Saint Moret Bio | Bleu Douceur |  | Rondelé Bio |  |
|  pomme  | Mousse au chocolat | corbeille de fruits | beignet framboise | Clementines |
| ou yaourt | ou fruit | ou yaourt | 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



IGP indication géographique protégée



produits bio



label rouge



appellation d'origine contrôlée



produits locaux



















pêche durable



dinde élevée sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes

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 | buffet de hors d'œuvre | buffet de hors d'œuvre |
|  |  |  |  |
| Saucisse grillées Torsades | Blanquette de la mer Pépinette | Carbonade flamande Semoule de couscous | Pizza |
|  salade verte  |  Potimarron rôti salade verte  |  Poêlée de légumes salade verte  |  salade verte  |
|  |  |  |  |
| Crumble poire ou yaourt | Fromage blanc ou fruit | Corbeille de fruits ou yaourt | Gateau Maison 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



dinde élevée sans antibiotique, nourrit aux algues bretonnes