

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées vinaigrette au citron 	Melon charentais	Taboulé (semoule, tomate concombre, raisin menthe) 	Betteraves rouges vinaigrette 	Concombre à la crème
Jambon blanc supérieur 	Emincé de bœuf au cumin 	Sauté de dinde crème de champignons 	Filet de poisson sce Normande 	Longe de porc braisé sce piperade façon basquaise
Coquillettes 	Blé créole	Petits pois carottes	Pomme vapeur 	Semoule aux petits légumes
<p>.....</p>	<p>.....</p>	<p>.....</p>	Croc lait	<p>.....</p>
Yaourt nature de la ferme du Blavet 	Sundae vanille /caramel 	Fromage blanc vanille	Nectarine 	Crème dessert chocolat

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten	mollusques	œufs	arachides
sulfites	lupin	céleri	sésame
poisson	moutarde	soja	fruits à coques
crustacés	lait		

- PRODUIT DE SAISON
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
- FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT



Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.