

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

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.