













































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Duo celeri/carotte	 Salade de tomate et mais 	 Melon Charentais	 Piemontaise (pdt, tomates, œufs, carottes, cornichons mayonnaise)	 Pastèque
 Palet de porc Hénaff	 Emincé de dinde à la crème 	 Sauté de porc au curry 	 Bœuf en daube à la provençale 	 Filet de poisson sce estragon 
Lentilles aux jus	 Perles de blé arlequin	 Pomme vapeur	 Carottes braisées	Brocolis sautés
//	 Camembert 	 Fromage	 Chevretine	//
 Petits suisses aux fruits	Raisin 	Fruit de saison 	Purée de fruits	 Barre glacé caramel beurre salé

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.