







































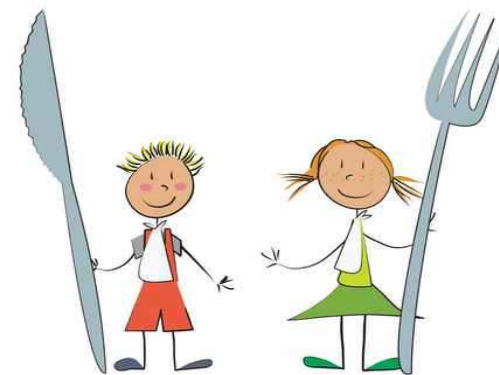


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées 	Betteraves rouges vinaigrette 		Avocat vinaigrette 	Salade composée (pdt,thon,tomate) 
Steak du bouché 	Chipolatas 	REPAS BIO	Emincé de dinde à la crème 	Filet de poisson sce américaine  
Pdt et haricots en duo 	Pommes allumettes 	Formation, menu en cour de validation	Semoule 	Brocolis sauté 
.....	Fromage 		Petits suisses 	Fromage 
Brassé aux fruits 	Cône glacé 		Fruit de saison 	Mousse au 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.