






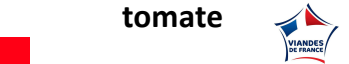

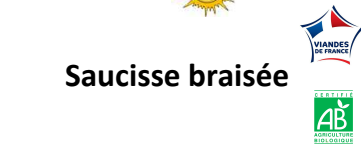

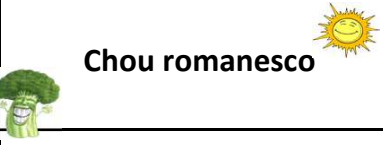






























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade avocat au thon vinaigrette à l' huile de sésame 	Paté de campagne Hénaff 	Salade composée 	Potage Julienne Darblay 	Salade de coeur de palmier façon canaille à l'huile de tournesol 
Boulettes de bœuf sce tomatée 	Filet de poisson sce aux épices douces 	Escalope de dinde sce tomate 	Bœuf bourguignon 	Saucisse braisée 
Coquillettes 	Chou romanesco 	Pommes chips 	Riz créole 	Purée de légumes anciens 
//	//	Fromage 	//	Fromage 
Yaourt aromatisé vanille 	Yaourt brassé aux citron 	Fruit 	Pomme 	La dégustation du chef 

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.