


























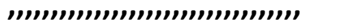



























MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 17 AU 21 JUIN 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomate et concombre  	MENU LA GEOGRAPHIE GOURMANDE 	Pastèque  	Melon charentais 	Salade estivale de tomate/pastèque et mozzarella  
Pâella catalane   		Saucisse du Blavet 	Carbonara de poisson  	Hachis parmentier en écrasé   
		Pommes grenaille   	Penné 	Mélange de salade verte  
				
Yaourt à la vanille so breizh  		Produit laitier 	Far aux pommes 	Fruit de saison 

Ppns 2

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.