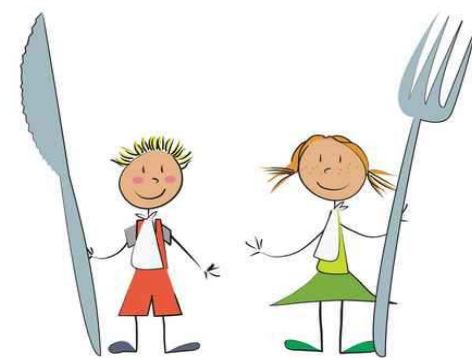


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées vinaigrette  	Salade Bretonne (PDT, choux fleurs, tomates, petits pois haricots) 	Pastèque  	Tomate mimosa   	Paté de foie cornichons  
Bolognaise végétale	Roti de dindonneau du fromager  	chipolatas au four 	Filet de poisson du porc sce armoricaine    	Sauté de bœuf à la mexicaine   
Coquillettes  	Pommes allumettes  	Pommes de terre en gratin  	Pépinettes nature 	<u>Légumes d'automne:</u> Pdt/panais/carotte   courges
.....	.....	Fromage 	Fromage à croquer 	.....
Yaourt aux fruits  	Poire  	Fruit de saison 	Salade de fruits frais 	Crème dessert vanille  
<b>Repas pour la planète</b>				



Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten		mollusques	
sulfites		œufs	
poisson		arachides	
crustacés		lupin	
		céleri	
		soja	
		fruits à coques	

- PRODUIT DE SAISON
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
- FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT DE PECHE DE LORIENT



***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.