



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Taboulé oriental</b> 	 <b>Carottes et courgettes rapées</b> 	 <b>Tomate au thon et ciboulette</b> 	 <b>Mousse de foie et son condiment au vinaigre</b> 	 <b>Salade de haricots verts et tomate en duo</b> 
<b>Chili végétal</b> 	 <b>Chipolatas braisé</b> 	 <b>Fondant de bœuf à la provençal</b> 	 <b>Sot l'y laisse de volaille SCS tandoori</b> 	 <b>Filet de poisson sse crème de carottes</b> 
 <b>Riz créole IGP</b>	 <b>Petits pois carottes</b>	 <b>Coquillettes</b> 	 <b>Gratin de courgettes</b> 	 <b>Ecrasé de pommes de terre à la crème d'ail</b> 
 <b>Fromage à tartiner</b> 	 <b>Yaourt nature sucré breizh</b> <b>so</b>	 //	 <b>Petits suisses aux fruits</b> 	 <b>Emmental</b> 
 <b>Fruit de saison</b>	 <b>Biscuit fondant</b> 	 <b>Produit laitier</b> 	 <b>Fruit de saison</b> 	 <b>Salade de fruits Lapin de Pâques</b>
repas				
végétal				

### PA N°3

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

- 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.