

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves rouges vinaigrette à l'huile de sésame 	Salade reine du piemont (pdt, carottes, tomates, jambons, œufs, mayonnaise) 	Salade composée au fromage 	Paté de campagne de Pouldreuzic 	Salade de coeur de palmier façon canaille à l'huile de tournesol 
Hachis parmentier 	Haut de cuisse de poulet 	Filet de dos de colin à estragon 	Bœuf bourguignon 	Palet végétal aux petits légumes 
Salade verte/vinaigrette fromagère 	Chou romanesco 	Pommes chips 	Riz créole IGP 	Purée de légumes anciens (pdt, potiron, courges, poireaux, carottes) 
////////////////////////////////////////////////////////////////////	Edam en tranche 	Fromage 	Camembert portion 	////////////////////////////////////////////////////////////////////
Yaourt aromatisé vanille 	Fruit de saison 	Fromage blanc sucré 	Pomme 	La dégustation du chef 

PA SEM 04

REPAS VEGETAL

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.