






LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade reine du piemont</b> (pdt, tomate, œufs, jambon, mayonnaise)	<b>Bettraves rouges vinaigrette</b>	<b>Riz au thon</b>	<b>Potage aux 5 légumes</b> (poireaux, céleri, carotte, butternut, pdt)	<b>Cervelas et sa vinaigrette balsamique</b>
<b>Fricassée de boeuf à la Duroc</b>	<b>Emincé vegege façon tajine</b>	<b>Sauté de porc sce forestiere</b>	<b>Sot l'y laisse de volaille SCE crème végétal</b>	<b>Filet de poisson sce petits legumes</b>
<b>Julienne de légumes bretonne</b>	<b>Semoule multicolore</b>	<b>Petits pois/carottes</b>	<b>Haricots verts cuits vapeur</b>	<b>Blé créole</b>
<b>Emmental</b>	<b>MANGER BIO LOCAL C'EST L'IDEAL</b>	<b>Petit suisse nature</b>		.....
<b>Kiwi</b>	<b>Yaourt brassé à la fraise</b>	<b>Banane</b>	<b>La pâtisserie du chef</b>	<b>Yaourt nature sucré</b>
	<b>REPAS VEGETAL</b>			

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.