

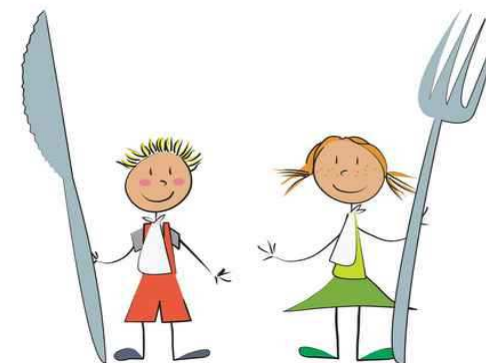


croC la pomme

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade composée</b> (boulgour, tomates, maïs, cornichons)	<b>Salade d'endives multicolores</b> (endives, mimolettes, tomates)	<b>Taboulé libanais</b> (semoule, tomate, concombre, raisin, menthe)	<b>Velouté de poissons légumes</b>	<b>Salade de cœurs de palmiers et cube de pommes</b>
<b>Omelette fermière</b> (petits légumes)	<b>Parmentier de la mer</b>	<b>Fondant de porc SCE thaï</b>	<b>Estouffade de bœuf au cumin</b>	<b>Roti de dindonneau aux herbes sce jus de pommes</b>
<b>Duo de haricots persillés</b>		<b>Gnocchi sardes</b>	<b>Chou romanesco vapeur</b>	<b>Pommes allumettes</b>
<b>ST paulin</b>		<b>Fromage</b>		<b>Gouda</b>
<b>Banane</b>	<b>Yaourt so breizh abricot</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Semoule au lait vanillé</b>	<b>Compote de pommes</b>
repas				vegetal

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