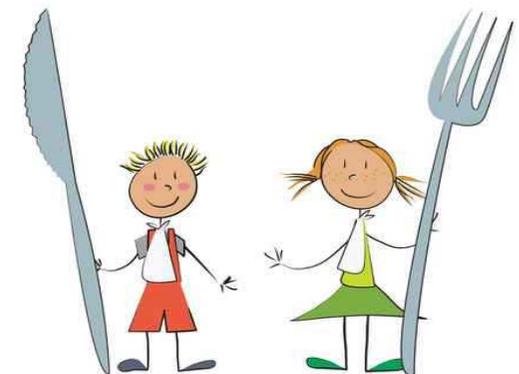


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade piemontaise</b> (PDT, carottes, tomates, dés de jambon, œuf, mayonnaise)	<b>Soupe de potimarron</b>	<b>Salade de pdt et dos de colin</b>	<b>Potage du fromager</b>	<b>Terrine de Pouldreuzic</b>
<b>Emincé de bœuf aux petits légumes</b>	<b>Sot l'y laisse de volaille sce au miel breton</b>	<b>Palet de porc SCE thai</b>	<b>Bolognaise végétal et sa garniture</b>	<b>Filet de poisson SCE crème végétal</b>
<b>Brocolis braisés</b>	<b>Pâtes aux légumes</b>	<b>Pommes et carottes boulangères</b>	<b>Gnocchi sarde</b>	<b>Semoule à couscous</b>
<b>Fromage croquer</b>	//	<b>Yaourt nature</b>	//	<b>Gouda</b>
<b>Kiwi</b>	<b>Salade de fruits au sirop</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>La pâtisserie du chef</b>	<b>Clémentine</b>

## REPAS VEGETAL

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.