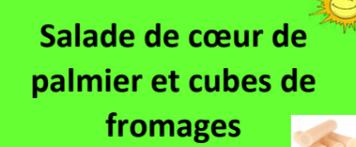
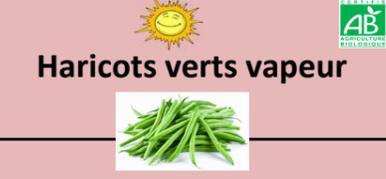
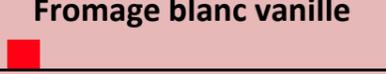
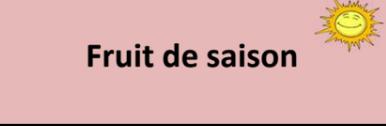




## MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 12 AU 16 AVRIL 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Riz au thon</p>	 <p>Tomate et concombre en duo</p> 	 <p>Salade Marco Polo (pâtes, tomates, surimi, concombres)</p>	 <p>Salade de cœur de palmier et cubes de fromages</p> 	 <p>Salade printanière (légumineuses, tomate, concombre, maïs)</p>
 <p>Emincé de bœuf à la Marocaine</p>	 <p>Parmentier de la mer gratiné</p>	 <p>Grignotines de porc sse à l'italienne</p>	 <p>Tartiflette végétal</p> 	 <p>Poulet roti de Penhaudan</p>
 <p>Haricots verts vapeur</p> 	 <p>Salade verte</p> 	 <p>Jardinière de légumes printanière</p> 	 <p>.....</p>	 <p>Dahl de lentilles corail</p>
 <p>Fromage blanc vanille</p>	 <p>.....</p>	 <p>.....</p>	 <p>.....</p>	 <p>.....</p>
 <p>Fruit de saison</p>	 <p>Purée de fruit et sa galette bretonne</p>	 <p>Yaourt aux fruits</p>	 <p>La pâtisserie du chef</p>	 <p>Crème dessert vanille</p>
Repas végétal				

### PN°2

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

CIRCUIT COURT PRODUIT LOCAL 

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.

N° d'agrément : 56.185.801.CE