






































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 <b>Rilette de volaille de Pouldreuzic</b>	 <b>Concombre et dés d'emmental</b>	 <b>Salade de tomate</b>	 <b>Salade du piemont (PDT, tomate, carotte, mayonnaise, cornichons, œufs)</b>	 <b>Trio tomate, carotte et concombre</b>
 <b>Steak de bœuf façon bouchère</b>	 <b>Carbonnade de porc à l'espagnol</b>	 <b>Escalope de dinde à la crème</b>	 <b>Filet de poisson sce dugléré</b>	 <b>Gratin aux légumes de l'été</b>
 <b>Coquillettes</b>	 <b>Carottes ménagères</b>	 <b>Pommes grenailles au four</b>	 <b>Garniture bretonne (brocolis, carottes, pdt)</b>	 <b>Salade verte</b>
//	//	//	<b>Fromage</b>	//
<b>Fruit de saison</b>	 <b>Œuf au lait sur lit de caramel</b>	 <b>Produit laitier</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Glace</b>

repas      végétarien

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 		

-  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.