







































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

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.