

GALETTE DES ROIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade composée au surimi	Velouté de poireaux/pommes de terre	Macédoine de légumes aux œufs	Carottes et panais râpées	Potage aux 5 légumes (pdt, poireaux, carotte, choux fleurs, butternut)
Mijoté de volaille SCE charcutière	Sauté de bœuf à la provençal	Emincé végétal	Chipolatas du blavet au four	Filet de poisson sce Nantua
Petits pois et carottes en duo	Haricots verts vapeurs	Gratin de courges et PDT	Pommes de terre vapeur	Riz pilaf IGP
.....	Fromage à tartiner	Petits suisses nature	Fromage qui rit
Gateau de semoule au lait nature	Pomme d'Inguiniel	Fruit de saison	Galette des rois	Clémentine



REPAS VEGETAL

- CIRCUIT COUR PRODUIT LOCAL
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
- FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT



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		

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.