

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Carottes rapées vinaigrette végétale 	Betteraves rouges vinaigrette 	Potage de légumes d'hiver	Feuilleté au fromage 	Salade composée (pdt,thon,tomate,persils)
Steak du bouché SCE aux poivres 	Chipolatas de blavet 	Egrainé de bœuf SCE tomate 	Emincé de dinde à la crème 	Filet de poisson sce américaine
Pdt et haricots en duo	Pommes allumettes 	Riz pilaf IGP 	Semoule multicolore 	Purée de brocolis
//	Fromage 	//	Petits suisses 	Fromage
Brassé aux fruits 	Cône glacé 	Yaourt sucré	Clémentine 	Mousse au chocolat

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

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



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.