



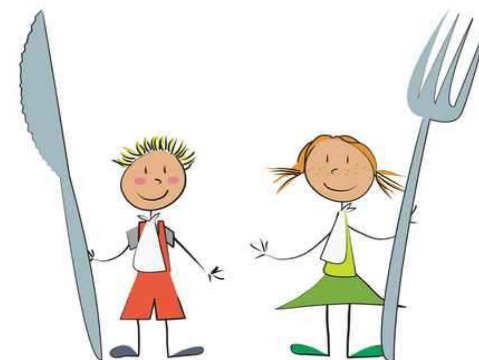
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Taboulé oriental senteur de menthe (semoule, concombre, tomate, raisin sec)</b> 	<b>Carottes et courgettes rapées SCE crème de vinaigrette</b> 	<b>Salade maïs et asperges</b> 	<b>Salade composée au thon (coquillettes, thon, vinaigrette)</b> 	<b>Duo de tomate et concombre SCE au pesto</b> 
<b>Emincé végétal à la provençal</b> 	<b>Chipolatas au four</b> 	<b>Emincé de bœuf sce petits légumes déglacés</b> 	<b>Aiguillette de volaille sce petits légumes</b> 	<b>Cotriade de poisson sce rouille</b> 
<b>Pommes de terre risolées</b> 	<b>Chou romanesco</b> 	<b>Spirales demi-complètes</b> 	<b>Julienne de légumes multicolore</b> 	<b>Riz IGP pilaf</b> 
~~~~~ 	~~~~~ 	~~~~~ 	<b>Fromage qui rit</b> 	<b>Gouda</b> 
<b>Fruit de saison</b> 	<b>Yaourt sucre de canne brezh abricot</b> 	<b>Produit laitier</b> 	<b>Fruit de saison</b> 	<b>Compote de pomme saveur biscuitée</b> 

Repas végétarien

### PN°3

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.