

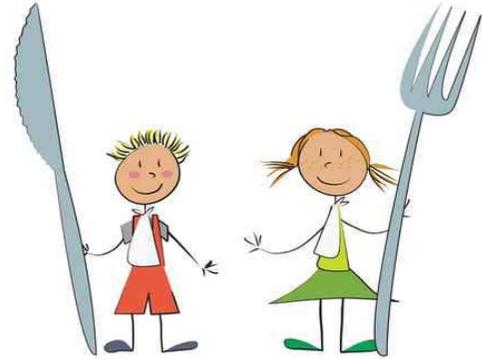
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Paté de campagne à la volaille de Pouldreuzic</b> 	<b>Salade reine du piemont</b> <small>(pdt, carottes, tomates, jambons, œufs, mayonnaise)</small> 	 <b>Salade composée au fromage</b> 	 <b>Betterave rouge à la vinaigrette de sésame</b> 	 <b>Velouté de choux fleurs à la crème</b> 
 <b>Bœuf bourguignon éfiloché</b>  	 <b>Haut de cuisse de poulet</b> 	 <b>Filet de dos de merlu à estragon</b> 	 <b>Hachis parmentier de bœuf</b>  	 <b>Aiguillettes végétales aux petits légumes</b> 
 <b>Riz créole IGP</b> 	 <b>Chou romanesco</b> 	 <b>Pommes chips</b> 	 // 	 <b>Macaroni</b> 
 <b>croc lait</b> 	 <b>Edam en tranche</b> 	 <b>Fromage</b> 	 <b>Salade verte vinaigrette fromagère</b> 	// 
 <b>Pomme</b> 	 <b>Fruit de saison</b> 	 <b>Fromage blanc sucré</b> 	 <b>Yaourt aromatisé vanille</b> 	 <b>Croquembouche</b> 

PA SEM 04

**REPAS VEGETARIEN**

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 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.