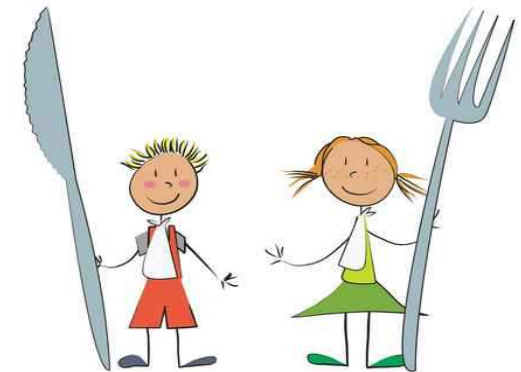


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Salade de tomates multicolores</b> 	 <b>Carottes rapées vinaigrette crémeuse</b> 	 <b>Concombre à la crème de petits suisses</b> 	 <b>Salade de pommes de terre aux œufs</b> 	<b>Melon</b> 
 <b>Chipolatas grillées</b>	 <b>Filet de poisson meuniere au citron</b>	 <b>Egrainé de légumes du soleil SCE tomate</b>	 <b>Poulet fermier</b>	 <b>Steak du boucher SCE ketchup maison</b>
 <b>Duo de haricots persillés</b> 	 <b>Coquillettes</b>	 <b>Semoule à couscous</b>	 <b>Printaniere de légumes</b>	 <b>Frites</b> 
 <b>Emmental</b>	 //	 //	 <b>Fromage à tartiner</b>	 <b>Glace vanille</b>
 <b>Fruit de saison</b>	 <b>Crème dessert chocolat de la ferme du blavet</b>	 <b>Produit laitier</b> <b>REPAS VEGETAL</b>	 <b>Fruit de saison</b>	

### PL N°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.