

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage de légumes bonne mine 	 Salade campagnarde 	 Pizza aux trois fromages 	 Crème de patidou tout doux 	 Pommes de terre au thon
 Steak haché du boucher 	 Filet de poisson sauce safranée 	 Escalope de dinde sauce au curry 	 Sauté végétal aux petits légumes 	 Sauté de porc façon bohémien
 Gratin de choux fleurs et pommes de terre 	 Pépinettes et lentilles corail en duo 	 Pommes de terre au four 	 Riz créole 	 Petits pois et carottes vapeur
 Roitelet 	 Petit suisse nature 	 //	 Fromage à tartiner 	 //
 Banane	 Clémentine	 Mousse chocolat	Orange	 Yaourt citron de la ferme du Blavet
			REPAS VEGETAL	

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		

- FAIT MAISON
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
- FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	56
Glucides	64
dont sucres	20
Lipides	31

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.