

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Salade piemontaise</b> (PDT, carottes, tomates, dés de jambon, œuf, mayonnaise) 	 <b>Soupe de potimarron</b> 	 <b>Salade de pomme de terre et dos de colin</b> 	 <b>Potage du fromager</b> 	 <b>Terrine de Pouldreuzic</b>
 <b>Emincé de bœuf aux petits légumes</b> 	 <b>Sot l'y laisse de volaille sauce au miel breton</b> 	 <b>Palet de porc sauce thaï</b> 	 <b>Bolognaise végétale et sa garniture</b> 	 <b>Filet de poisson sauce crème végétale</b> 
 <b>Brocolis braisés</b> 	 <b>Pâtes aux légumes</b> 	 <b>Pommes et carottes boulangères</b> 	 <b>Gnocchi sarde</b>	 <b>Semoule à couscous</b> 
 <b>Fromage croquer</b> 	 ////////////////////////////////////////////////////////////////////	 <b>Yaourt nature</b> 	 ////////////////////////////////////////////////////////////////////	 <b>Gouda</b>
<b>Kiwi</b>	 <b>Fromage blanc aux fruits</b>	<b>Fruit de saison</b>	 <b>Beignet à la pomme</b>	<b>Salade de fruits</b>
<b>REPAS VEGETAL</b>				

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	49
Glucides	50
dont sucres	17
Lipides	44

***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.