

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage de légumes anciens 	 Paté de campagne de Pouldreuzic 	 Œufs mimosa 	 Salade d'automne et dés de fromages 	 Potage aux 5 légumes (poireaux, céleri, carotte, butternut, pomme de terre)
 Sauté de porc au four et son jus de petits légumes 	 Fricassée de dinde sauce crème de champignons 	 Blanquette de poulet à l'orientale 	 Filet de poisson sauce oseille 	 Hachis de légumes et fromage gratiné
 Semoule à couscous multicolore 	 Poêlée paysane 	 Penné 	 Brocolis sautés 	 Salade verte
	 Fromage à tartiner	 Fromage	
 Timbale glacée 	 Clémentine	Fruits de saison	 Grillé à la pomme 	 Kiwi

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	47
Glucides	42
dont sucres	16
Lipides	37

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.