

LA SEMAINE DU PAIN DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Velouté de lentilles corail</p>	<p>Carottes rapées vinaigrette</p>	<p>Maïs au thon</p>	<p>Salade de torti tricolore (pâtes, tomates, surimi, maïs, concombre)</p>	<p>Soupe au fromage et sa tartine grillée</p>
<p>Emincé de porc sauce espagnole</p>	<p>Boulettes végétales sauce napolitaine</p>	<p>Sauté de dinde à la moutarde</p>	<p>Nuggets de volaille sauce diable</p>	<p>Filet de poisson sauce basilic</p>
<p>Poêlée bretonne</p>	<p>Coquillettes</p>	<p>Haricots beurre persillé</p>	<p>Purée crécy</p>	<p>Riz pilaf IGP</p>
<p>Fromage</p>	<p>.....</p>	<p>.....</p>	<p>Gouda à croquer</p>	<p>.....</p>
<p>Pomme</p>	<p>Yaourt à la vanille de la ferme du Blavet</p>	<p>Yaourt nature ou aux fruits</p>	<p>Kiwi</p>	<p>Petits suisses aux fruits</p>
	REPAS VEGETAL			

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten		mollusques	
sulfites		lupin	
poisson		moutarde	
crustacés		lait	
		œufs	
		céleri	
		soja	
		arachides	
		sésame	
		fruits à coques	

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	45
Glucides	47
dont sucres	15
Lipides	34

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.