

LA SEMAINE DU PAIN DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES

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