

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Concombre à la crème</b>	 <b>Salade au thon</b> 	<b>FERIE</b>	 <b>Œuf dur et tomate</b> 	 <b>Betterave rouge en vinaigrette</b>
 <b>Saucisse de porc</b> 	 <b>Boulettes de bœuf</b> 		 <b>Hachis parmentier</b> 	 <b>Emincé de poulet sauce moutarde</b> 
 <b>Petits pois / carottes</b>	 <b>Pommes allumettes</b>		 <b>Salade verte</b> 	 <b>Semoule arlequin</b> 
<b>Fromage</b> 			 <b>Fromage</b>	<p>.....</p>
<b>Banane</b>	 <b>Yaourt nature sucré</b>		 <b>Mousse chocolat</b>	 <b>Glace en pot</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	38
Glucides	43
dont sucres	24
Lipides	32

***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.