

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de concombre 	 Tomate nature et œuf dur 	 Salade de pâtes au thon (coquillettes, tomate, concombre, thon)	 Salade fromagère (salade verte, tomate, fromages)	 Paté de foie et son condiment
 Capellinis provençales 	 Egrainé de bœuf	 Chipolatas grillés	 Emincé de dinde sauce orientale	 Filet de poisson au beurre blanc
 Salade verte	 Riz IGP pilaf	 Haricots verts	 Pommes allumettes	 Purée crécy
//	 Emmental 	 Fromage	//	//
 Timbale glacée 	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Yaourt brassé aux fruits	 Yaourt nature sucre de canne du Blavet
REPAS VEGETAL				

PRODUITS BRUT

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	48
Glucides	42
dont sucres	16
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.