

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	 Tomate et concombre en duo 	 Salade Marco Polo (pâtes, tomates, surimi, concombres) 	 Carottes et courgettes sauce crème 	 Salade printanière (légumineuses, tomate, concombre, maïs)
	 Torta di pastore del mare (coquillettes poissons) 	 Boulettes de bœuf sauce tomatée 	 Omelette au fromage 	 Haut de cuisse de poulet
	 Salade verte 	 Semoule à couscous 	 Poêlée haricots verts et pommes de terre cubes 	Duo de lentilles
	//	//	//	//
	Liegeois chocolat 	Yaourt aux fruits 	 Beignet à la pomme	Fromage blanc vanille en ramequin

PRODUITS BRUT

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	40
Glucides	56
dont sucres	20
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.