

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates multicolores 	Carottes rapées vinaigrette crémeuse 	Concombre à la crème de petits suisses 	Salade de pommes de terre aux œufs 	Melon
Chipolatas grillées 	Filet de poisson meuniere au citron 	Egrainé de légumes du soleil sauce tomate 	Poulet fermier rôti 	Steak du boucher sauce ketchup maison
Haricots verts, beurre persillé 	Coquillettes 	Semoule à couscous 	Poêlée printanière 	Frites
Emmental 			Fromage à tartiner 	
Fruit de saison 	Crème dessert chocolat de la ferme du blavet 	Produit laitier 	Fruit de saison 	Timbale glacée

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	41
Glucides	51
dont sucres	23
Lipides	37

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.