

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Tomate à la crème végétale		Salade bretonne (pomme de terre, haricots, carottes, petits pois, dés de jambon)		Entrée pâtissière		Salade verte et mozzarella		Concombre et carotte en duo	
Sauté de porc sauce thaï		Emincé de volaille sauce petits légumes		Tortilla de patatas		Boulettes de bœuf sauce naponi		Poisson sauce moutarde	
Riz créole		Haricots verts persillés		Salade verte		Penne all'arrabiata		Pommes grenailles	
//		Fromage		Fromage à croquer		//		//	
Yaourt nature sucré la ferme du blavet		Fruit de saison		Petit suisse aux fruits		Tiramisu fruits rouges		Pot de glace vanille	

PRODUITS BRUT

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	47
Glucides	49
dont sucres	21
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.