

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Duo panais/carotte en rapées 	 Salade de tomate et maïs nature 	 Melon en quartier 	 Piemontaise (pomme de terre, tomates, œufs, carottes, cornichons, mayonnaise) 	 Pastèque en quartier
 Chipolatas du Blavet 	 Boulette végétal 	 Sauté de porc au curry 	 Bœuf en daube à la provençale 	 Filet de poisson sauce estragon
 Lentilles au jus 	 Pépinettes en gratin 	 Pomme vapeur 	 Carottes braisées 	 Brocolis en fleurettes sautés
// 	Fromage ST Paulin 	Fromage 	Fromage à tartiner qui rit 	//
 Petits suisses aux fruits 	Raisin 	Fruit de saison 	Purée de fruits et son biscuit 	Barre glacé caramel beurre salé
REPAS VEGETAL				

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		Produit brut

- FAIT MAISON
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
- FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT DE PECHE DE LORIENT

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	41
Glucides	60
dont sucres	31
Lipides	35

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.