

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées vinaigrette 	Salade Bretonne (pomme de terre, choux fleurs, tomates, petits pois, haricots verts) 	Pastèque 	Tomate mimosa 	Paté de foie cornichons
Bolognaise végétale 	Roti de dindonneau sauce du fromager 	Chipolatas au four 	Filet de poisson du port sauce armoricaine 	Sauté de bœuf à la mexicaine
Penné semi complète 	Pommes allumettes 	Pommes de terre en gratin 	Riz créole 	Légumes d'automne (panais, carottes, courges)
//	//	Fromage 	Fromage à croquer 	//
Yaourt aux fruits de la ferme du blavet 	Poire	Fruit de saison	Salade de fruits frais 	Crème dessert vanille
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	40
Glucides	48
dont sucres	19
Lipides	40

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.