

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves rouges vinaigrette	Pamplemousse	Salade de tomate / maïs	Trio tomate/concombre panais décomposés	Salade verte et dés de mimolette
Saucisse supérieur du Blavet	Cuisse de poulet roti	Egrainé de bœuf	Sauté veggie au curry	Filet de poisson du port sauce basilic
Salsifis à la crème de potimarrons	Petits pois carottes	Coquillettes	Pommes de terre vapeur	Riz créole aux senteurs des îles
	Fromage de chèvre à tartiner		St Paulin	
Yaourt nature sucré	Compote / biscuit	Yaourt framboise	Raisin	Donut parfum chocolat
			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

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	42
Glucides	67
dont sucres	30
Lipides	38

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.