

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Tomate à la crème végétale	 Salade bretonne (pomme de terre, haricots, carottes, petits pois, dés de jambon)	 Entrée pâtissière		 Concombre et carotte en duo
 Sauté de porc sauce thaï	 Emincé de volaille sauce petits légumes	 Tortilla de patatas	Fermé	 Poisson meuniere
 Riz créole	 Haricots verts persillés	 Salade verte		 Semoule
////////////////	Fromage	Fromage à croquer		////////////////
Yaourt nature sucré la ferme du blavet	Fruit de saison	Petit suisse aux fruits		Pot de glace vanille
REPAS VEGETAL				

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten		mollusques	
sulfites		œufs	
poisson		arachides	
crustacés		lupin	
		céleri	
		sésame	
		moutarde	
		soja	
		fruits à coques	
		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	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.