

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pastèque	 Saucisson à l'ail et sa tartine de beurre breton	 Melon Charentais	 Salade estivale (tomate, pastèque, mozzarella)	 Salade au thon
 Paëlla catalane	 Poulet rôti	 Emincé de porc SCE charcutiere	 Filet de poisson sauce normande	 Hachis parmentier en gratin
	Penné tricolores	Haricots verts vapeur	frites	Salade verte
 Fromage blanc aux fruits	 Fromage			
 Fruit de saison	Fruit de saison	 Glace au lait	 La pâtisserie du chef	Fruit de saison

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

PRODUIT DE SAISON	
PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	
VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE	
FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT	

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	38
Glucides	40
dont sucres	18
Lipides	27

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.