

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées	 Salade estivale (melon, pastèque, mozzarella, tomate) 	 Concombre à la Bulgare 	 Melon Charentais 	 Tomate nature
Jambon froid	 Saucisse braisée  	 Bolognaise de bœuf aux petits légumes 	 Filet de poisson sauce à l'oseille  	 Escalope de dinde à la crème 
Frites	 Haricots verts vapeur  	 Coquillettes   	 Riz pilaf  	 Semoule à couscous  
Fromage 	 Fromage	////////////////////	////////////////////	 Fromage
Fromage blanc sucré	Fruit de saison	 Crème vanille	   Glace	 Yaourt sucré

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

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	41
Glucides	46
dont sucres	24
Lipides	31

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.