

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 <b>Salade verte et dés d'emmental</b> 	 <b>Salade de tomates</b>	 <b>Assiette de cochonaille</b>	<b>Melon charentais</b> 
	 <b>Sauté de dinde à l'indienne</b> 	 <b>Pavé végétal</b> 	 <b>Filet de poisson sauce basilic</b> 	 <b>Chili con carne</b>  
	 <b>Frites</b> 	 <b>Petits pois/Carottes</b>	 <b>Gratin courgette et pommes de terre</b>	 <b>Riz créole</b> 
		 <b>Fromage</b>	 <b>Fromage</b>	
	 <b>Petits-suisseaux aux fruits</b>	<b>Beignet à la pomme</b>	<b>Fruit de saison</b>	 <b>Glace</b> 
		<b>REPAS VEGETAL</b>		

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		

- 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	36
Glucides	51
dont sucres	21
Lipides	36

**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.