LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombre à la Bulgare</p>	<p>Salade estivale (tomate, pastèque, mozzarella)</p>	<p>Pastèque</p>	<p>Taboulé Libanais</p>	<p>Salade du soleil (melon, pastèque)</p>
<p>Chipolatas au four</p>	<p>Steak du bouché</p>	<p>Emince de dinde sauce moutarde</p>	<p>Cordon bleu</p>	<p>Brandade de poisson</p>
<p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Frites</p>	<p>Haricots verts</p>	<p>Coquillettes à la tomate</p>	<p>Salade verte</p>
<p>~~~~~</p>	<p>~~~~~</p>	<p>~~~~~</p>	<p>~~~~~</p>	<p>~~~~~</p>
<p>Crème dessert caramel</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Glace</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruits aux sirop</p>

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	39
Glucides	59
dont sucres	30
Lipides	40

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.