

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Duo panais/carotte en rapées</b> 	 <b>Salade de tomate et maïs</b> 	 <b>Melon en quartier</b>	 <b>Piemontaise (pomme de terre, tomates, œufs, carottes, cornichons, mayonnaise)</b> 	 <b>Pastèque en quartier</b>
 <b>Chipolatas du Blavet</b> 	 <b>Boulette végétal</b> 	 <b>Sauté de porc au curry</b> 	 <b>Bœuf en daube à la provençale</b> 	 <b>Filet de poisson sauce estragon</b> 
 <b>Lentilles au jus</b> 	 <b>Pépinettes en gratin</b> 	 <b>Pomme vapeur</b> 	 <b>Carottes braisées</b> 	 <b>Brocolis en fleurettes sautés</b> 
//	 <b>Fromage ST Paulin</b>	 <b>Fromage</b>	 <b>Fromage à tartiner qui rit</b>	//
 <b>Petits suisses aux fruits</b>	<b>Raisin</b>	<b>Fruit de saison</b>	 <b>Purée de fruits et son biscuit</b>	 <b>Timbale de glace vanille</b>

**REPAS VEGETAL**

**87,5% PRODUIT BRUT/FAIT MAISON**

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	<b>LOCAL</b>	<b>Produit brut</b>

**FAIT MAISON**  
 Fait Maison  
**PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**  
**VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE**  
**FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT DE PECHE DE LORIENT**

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	41
Glucides	60
dont sucres	31
Lipides	35

**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.