

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade composée (tomate, betterave, maïs) vinaigrette	Salade verte et dés d'emmental	Pamplémousse	Duo concombre et tomate en vinaigrette	Carottes et panais rapés
Omelette campagnarde	Fricadelle de volaille à la crème	Sauté de porc à la mexicaine	Bœuf à l'oriental	Filet de poisson du port sauce armoricaine
Haricots verts extra fin persillés	Riz créole	Lentilles aux jus	Pommes de terre vapeur	Semoule à couscous
		Fromage		Gouda bio
Yaourt nature (la ferme du blavet)	Timbale de glace vanille bio	Fruit de saison	Flan vanille	Kiwi
REPAS VEGETAL				

80,5% 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	LOCAL	Produit brut

- 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	41
dont sucres	21
Lipides	29

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.