

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées vinaigrette 	Salade Bretonne (pomme de terre, choux fleurs, tomates, petits pois, haricots verts) 	Pastèque 	Tomate mimosa 	Paté de foie cornichons 
Bolognaise végétale 	Roti de dindonneau sauce du fromager 	Chipolatas au four 	Filet de poisson du port sauce armoricaine 	Sauté de bœuf à la mexicaine 
Penné semi complète 	Pommes allumettes 	Pommes de terre en gratin 	Riz créole 	Légumes d'automne (Pdt risolées, carottes, pdt) 
////////////////////	////////////////////	Fromage	Fromage à croquer 	////////////////////
Yaourt aux fruits de la ferme du blavet 	Poire	Fruit de saison	Salade de fruits frais 	Crème dessert vanille 
<b>REPAS VEGETAL</b>				

**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
- 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	40
Glucides	48
dont sucres	19
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.