

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 Betteraves rouges vinaigrette 	 Pamplemousse 	 Salade de tomate / maïs 	 Trio tomate/concombre panais décomposés 	 Salade verte et dés de mimolette 	
 Saucisse supérieur du Blavet 	 Cuisse de poulet roti 	 Egrainé de bœuf 	 Sauté veggie façon kebab 	 Filet de poisson du port sauce basilic 	
 Salsifis à la crème de potimarrons 	 Petits pois carottes 	 Coquillettes 	 Pommes de terre vapeur 	 Riz créole aux senteurs des îles 	
	 Fromage		St Paulin		
 Yaourt nature sucré	 Compote / biscuit	 Produit laitier	 Raisin	 Donut parfum chocolat	
			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	LOCAL	PRODUIT BRUT

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
 VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
 FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	42
Glucides	67
dont sucres	30
Lipides	38

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.