

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade piemontaise (PDT, carottes, tomates, dés de jambon, œuf, mayonnaise)	 Soupe de potimarron	 Salade de pomme de terre et dos de colin	 Potage du fromager	 Terrine de Pouldreuzic
 Emincé de bœuf aux petits légumes	 Sot l'y laisse de volaille sauce au miel breton	 Palet de porc sauce thaï	 Bolognaise végétale et sa garniture	 Filet de poisson sauce crème végétale
 Brocolis braisés	 Pommes de terre risolées	 Pommes et carottes boulangères	 Pâtes aux légumes	 Semoule à couscous
 Fromage croquer	 ////////////////	 Yaourt nature	 ////////////////	 Gouda
Kiwi	 Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	 Beignet au chocolat	Salade de fruits
REPAS VEGETAL				

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten		mollusques	
sulfites		lupin	
poisson		moutarde	
crustacés		lait	
œufs		céleri	
arachides		soja	
sésame		fruits à coques	
Produit brut		LOCAL	

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	49
Glucides	50
dont sucres	17
Lipides	44

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.