



croC la pomme

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade d'endives multicolore (endives,mimolettes,tomates) 		 Taboulé libanais (semoule, tomate, concombre, raisin, menthe) 	 Salade composée (mélange de céréales,tomate,carotte,vinaigrette) 	 Salade d'automne, fromage et cubes de pommes 
 Brandade de la mer   	Fermé	 Fondant de boeuf sauce thaï 	 Omelette fermiere 	 Roti de dindonneau aux herbes sauce jus de pommes  
		 Gnocchi sarde 	 Duo de haricots persillés 	 Pommes allumettes 
		 Fromage	 Fromage	
 Yaourt à la fraise 		 Fromage blanc aux fruits	Banane 	 Crumble aux pommes 

REPAS VEGETAL

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten		mollusques	
sulfites		œufs	
poisson		arachides	
crustacés		lupin	
		céleri	
		sésame	
		moutarde	
		soja	
		fruits à coques	
		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	48
Glucides	43
dont sucres	16
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.