

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage de légumes anciens	 Paté de campagne de Pouldreuzic	 Œufs mimosa	 Salade d'automne et dés de fromages	 Potage aux 5 légumes (poireaux, céleri, carotte, butternut, pomme de terre)
 Sauté de porc au four et son jus de petits légumes	 Fricassée de dinde sauce crème de champignons	 Blanquette de poulet à l'orientale	 Filet de poisson sauce oseille	 Hachis de légumes et fromage gratiné
 Semoule à couscous multicolore	 Poêlée paysane	 Penné	 Brocolis sautés	 Salade verte
//	 Fromage à tartiner	 Fromage	//	//
 Timbale glacée	 Clémentine	Fruits de saison	 Yaourt nature sucré (la ferme du blavet)	 Kiwi

REPAS VEGETAL

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	47
Glucides	42
dont sucres	16
Lipides	37

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.