

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Velouté de lentilles corail  	 Carottes rapées vinaigrette   	 Maïs au thon   	 Salade de torti tricolore (pâtes, tomates, surimi, maïs, concombre)   	 Soupe au fromage et sa tartine grillée 
 Emincé de porc sauce espagnole   	 Boulettes végétales sauce napolitaine   	 Sauté de dinde à la moutarde    	 Nuggets de volaille sauce diable    	 Filet de poisson sauce basilic    
 Poêlée bretonne 	 Coquillettes   	 Haricots verts 	 Purée 	 Riz pilaf IGP 
Fromage  			Gouda à croquer  	
 Pomme 	 Yaourt à la vanille de la ferme du Blavet 	 Produit laitier 	 Kiwi 	Petits suisses aux fruits  
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	
		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	45
Glucides	47
dont sucres	15
Lipides	34

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.