





































































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>coleslaw</b> 	 <b>Carottes râpées vinaigrette qui rit</b> 	 <b>macedoine de legumes</b> 	 <b>Velouté de légumes</b> 	 <b>Nems au poulet</b> 
 <b>Couscous végétal</b> 	 <b>Chipolatas au four</b> 	 <b>Tartiflette (jardons de volailles)</b> 	 <b>Emincé de volaille sauce diablotin</b> 	 <b>Filet de poisson sauce normande</b> 
 <b>Semoule</b> 	 <b>Petits pois carottes à la vapeur</b> 	 	 <b>pomme de terre boulangère</b> 	 <b>Riz créole IGP</b> 
 	 	 <b>Fromage</b> 	 <b>Brebicrème</b> 	 <b>Fromage à croquer</b> 
 <b>Kiwi</b> 	 <b>Crème dessert caramel</b> 	 <b>Produit laitier</b> 	 <b>Pomme d'Inguiniel</b> 	 <b>panna cotta fruit rouge</b> 
<b>REPAS VEGETAL</b>				

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten		mollusques	
sulfites		lupin	
poisson		moutarde	
crustacés		lait	
œufs		arachides	
céleri		sésame	
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	48
Glucides	60
dont sucres	24
Lipides	47

**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.