

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes rapée aux agrumes	Salade César (salade verte/volaile /emental/crouton)	Salade au thon		Betteraves rouges et cube de pommes
carbonnade de bœuf	Filet de poisson sauce crème de citron	Sauté de porc au curry	Krampouz de blé noir au jambon et fromage	chili vegetarien
frites	épinard a la crème	haricot blanc		riz
Petit suisse nature			fromage	
Fruit de saison	creme aux œufs	Yaourt aux fruits brassé	salade de fruit frais	Compote de fruits/biscuit
				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		Produit brut

FAIT MAISON
 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
 VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
 FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT DE PECHE DE LORIENT

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	45
Glucides	61
dont sucres	24
Lipides	32

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.

N° d'agrément : 56.185.801.CE