



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette 	Duo de tomates et concombres sauce au pesto 	Salade de pâtes au surimi (coquillettes, tomates, concombres, surimi) 	Taboulé oriental (semoule, tomate, concombre, raisin, poivron, vinaigrette) 	Céleri rémoulade
Cordon Bleu de Dinde 	Cotriade de poisson à la bretonne 	Chipolatas grillés 	Escalope de volaille viennoise 	Boulettes végétales sauce italienne
Pomme de terres rissolées 	Riz IGP pilaf 	Haricots verts 	Poêlée printanière (Pomme de terres, carottes, petits pois) 	Coquillettes
	Fromage à tartiner 	Fromage 	// 	//
Yaourt sucré Bio 	Compote de pomme et son biscuit 	Fruit de saison 	Fromage blanc à la vanille 	Crème au chocolat
				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	40
Glucides	72
dont sucres	27
Lipides	42

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.