

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
 salade piemontaise a la volailles	 Tomate et concombre en duo	 Salade Marco Polo (pates,tomates surimi,concombres)	 macedoine de légumes	 Salade de tomates					
 Emincé de porc SCE charcutiere	 Torti pastore del mare (coquillettes /poisson)	 Boulettes de bœuf à la tomate	 Omelette au fromage	 Haut de cuisse de poulet					
 ratatouille	 Salade verte	 Semoule a couscous	 gratin de pommes de terre	 Duo de lentilles					
Fromage	////////////////////	////////////////////	////////////////////	////////////////////					
Fruit de saison	Liegeois chocolat	Yaourt aux fruits	Beignet à la pomme	Fromage blanc vanille en ramequin					
						repas végétal			

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

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	47
Glucides	49
dont sucres	21
Lipides	44

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.