

u

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Quartier de melon</p>	<p>Salade de tomate</p>	<p>saucisson a l ail</p>	<p>tomates concombres</p>
	<p>Filet de poisson SCE à l'oseille</p>	<p>Lasagne</p>	<p>cordon bleu</p>	<p>escalope de dinde sc champignons</p>
	<p>Pommes de terre nouvelles au four</p>	<p>Salade verte</p>	<p>pates au sc fromagère</p>	<p>gratin de courgettes</p>
	<p>////////////////////</p>	<p>////////////////////</p>		<p>fromage</p>
	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>sorbet</p>	<p>fruits</p>	<p>compote de fruit</p>

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.