

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Betteraves rouges en salade</b> 	<b>Concombre et dés d'emmental</b> 	<b>Salade de tomates au thon</b> 	<b>salade de chou chinois</b> 	<b>Quartier de melon</b> 
<b>Boulette végétal</b> 	<b>Sauté de porc sauce cajun</b> 	<b>Emincé de boeuf sauce charcutière</b> 	<b>Nuggets de volaille plein filet</b> 	<b>Filet de poisson sauce estragon</b> 
<b>Poelée printanière</b> 	<b>Choux fleurs et pommes de terre en gratin</b> 	<b>Gnocchis</b> 	<b>Riz pilaf aux petits légumes</b> 	<b>Coquillettes</b> 
<b>fromage</b>	~~~~~	~~~~~	<b>Petits suisses sucré</b> 	~~~~~
<b>Fruit de saison</b>	 <b>Yaourt sucre de canne</b> 	 <b>Produit laitier</b> 	<b>salade de fruits</b>	 <b>Yaourt brassé à la fraise de la ferme du blavet</b> 
<b>REPAS VEGETAL</b>				

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten		mollusques	
sulfites		œufs	
poisson		arachides	
crustacés		lupin	
		céleri	
		sésame	
		moutarde	
		soja	
		fruits à coques	
		lait	
		<b>Produit brut</b>	

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	43
Glucides	48
dont sucres	18
Lipides	22

**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.