

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de carottes au surimi</p>	<p>Salade de concombre et tomate en duo</p>	<p>salade de tomates</p>	<p>pastèque</p>	<p>celeri remoulade</p>
<p>Roti de dinde sauce fromagère</p>	<p>quiche au poulet</p>	<p>carbonara</p>	<p>boulettes de poulet sc tomates</p>	<p>Hachis parmentier végétal en écrasé</p>
<p>Pommes allumettes</p>	<p>salade verte</p>	<p>pates</p>	<p>semoule</p>	<p>Mélange de salade verte</p>
<p>.....</p>	<p>.....</p>	<p>.....</p>	<p>Fromage</p>	<p>.....</p>
<p>Fruits de saison</p>	<p>Yaourt au citron de la ferme du blavet</p>	<p>quatre quart</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Petits suisses aux fruits</p>
				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	24
Glucides	46
dont sucres	23
Lipides	16

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.