

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>bettraves sc moutarde</p>	<p>Carottes rapées vinaigrette crémeuse</p>	<p>Concombre à la crème</p>	<p>Salade de pommes de terre aux œufs</p>	<p>Melon</p>
<p>Chipolatas grillées</p>	<p>Crispy végété</p>	<p>bolognaise au légumes</p>	<p>Poulet fermier rôti</p>	<p>Steak du boucher sauce ketchup maison</p>
<p>Haricots verts, beurre persillé</p>	<p>Coquillettes</p>	<p>Semoule à couscous</p>	<p>Poêlée printanière</p>	<p>Frites</p>
<p>Emmental</p>	<p>////////////////////</p>	<p>////////////////////</p>	<p>Fromage à tartiner</p>	
<p>Fruit de saison</p>	<p>Crème dessert chocolat de la ferme du blavet</p>	<p>Produit laitier</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Timbale glacée</p>
		REPAS VEGETAL		

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

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	41
Glucides	51
dont sucres	23
Lipides	37

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.