



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Salade estivale (melon, pastèque, mozzarella, tomate)</p>	<p>Concombre à la Bulgare</p>	<p>Melon Charentais</p>	<p>salade de l'Algarve (thon, poivron, olive noire)</p>
	<p>Saucisse braisée</p>	<p>Bolognaise de bœuf aux petits légumes</p>	<p>Filet de poisson sauce à l'oseille</p>	<p>Frango Assado no churrasco (poulet mariné ail citron, huile d'olive)</p>
	<p>Haricots verts vapeur</p>	<p>Coquillettes</p>	<p>Riz pilaf</p>	<p>frites</p>
	<p>Fromage</p>	<p>////////////////////</p>	<p>////////////////////</p>	
	<p>Fruit de saison</p>	<p>Crème vanille</p>	<p>Glace</p>	<p>Pasteis de nata</p>

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten		mollusques	
sulfites		lupin	
poisson		moutarde	
crustacés		lait	
		œufs	
		céleri	
		soja	
		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	46
dont sucres	24
Lipides	31

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur ou de services imposés.

N° d'agrément : 56.185.801.CE

