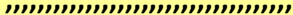


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 salade de chou chinois 	 Taboulé  	 Potage de légumes 	 Salade de tomate vinaigrette  	 Concombre mimosa 
 Bolognaise de bœuf aux petits légumes   	 Chipolatas sauce tomate 	 Filet de poisson meuniere    	 Emincé de volaille à la crème   	 Boulettes végétal 
 Semoule 	 Haricots verts 	 Riz créole 	 Frites 	 Coquillettes 
 	 Fromage à croquer  	 	 	 Fromage 
 Crème dessert vanille 	 Banane	 Yaourt brassé aux fruits 	 Timbale de glace     	 Fruit de saison 
REPAS VEGETAL				

80,5% PRODUIT BRUT/FAIT MAISON

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten		mollusques	
sulfites		lupin	
poisson		moutarde	
crustacés		lait	
œufs		céleri	
arachides		sésame	
		soja	
		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	48
Glucides	53
dont sucres	21
Lipides	30

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.

N° d'agrément : 56.185.801.CE