

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  Carottes rapées 	  Pâté de campagne  	  Salade de concombre  	  Salade de tomate en vinaigrette 	  Betteraves rouges et cubes d'emmental 
  hachis parmentier 	   Emincé de dinde crème de champignons 	  Brandade de poisson  	   Cuisse de poulet sce mexicaine 	   Sauté de porc braisé
salade verte	  Haricots verts vapeur	 	  Petits pois aux jus	   Pommes allumettes
 	 	Fromage à croquer 	 	
 Petits suisses aux fruits	 Fruit de saison	    Glace	 flan maison	  Compote /biscuit

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	
		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	59
dont sucres	26
Lipides	42

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