

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade Tomate/haricots verts	 Potage de potimarron qui rit	Tresse feuilleté	 Salade verte et mozzarella en copeaux	salade de maïs poivron et pointe d asperge
 Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne	 Penne à la bolognaise gratiné	 paupiette de volaille	 Filet de poisson sauce estragon	 Cappelletti epinard
 Petits pois/carottes	 Salade verte	 Pomme au four	 Semoule à couscous	
.....	 Emmental			 Fromage à tartiner
 Petits suisses aux fruits sucrés	 crumble aux pommes	 crème au chocolat	Fruit de saison	 Chou pâtissier
				REPAS VEGETAL

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

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	38
Glucides	41
dont sucres	21
Lipides	27

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.