

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage de légumes anciens 	 Paté de campagne de Pouldreuzic 	 Œufs mimosa 	 Salade d'automne et dés de fromages 	 Taboulé de choux fleurs 
 rougaille saucisse 	 Fricassée de dinde sauce crème de champignons 	 Blanquette de poulet à l'orientale 	 saumonette sauce cidre 	 blanquette de légumes 
 Semoule à couscous multicolore 	 Poêlée paysanne 	 Penne 	 Brocolis sautés 	 riz 
 Fromage à tartiner 	 Fromage 	 Fromage 	 Fromage 	 Fromage 
 Timbale glacée 	 Clémentine 	 Fruits de saison 	 Yaourt nature sucré (la ferme du blavet) 	 Kiwi 
REPAS VEGETAL				

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

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	47
Glucides	42
dont sucres	16
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.

N° d'agrément : 56.185.801.CE