

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Velouté de lentilles corail  	 Carottes rapées vinaigrette   	 Maïs au thon   	 Salade de torti tricolore (pâtes, tomates, surimi, maïs, concombre)   	 Soupe au fromage et sa tartine grillée 
 Emincé de porc sauce espagnole    	crispys végétarien 	 Sauté de dinde à la moutarde    	 émincé de volaille sc diable    	 Filet de poisson sauce basilic    
 Poêlée bretonne 	 Coquillettes   	 Haricots verts 	 Purée 	 Riz pilaf IGP 
Fromage 			Gouda à croquer 	
 Pomme 	 crème dessert vanille 	 Produit laitier 	cookie 	Petits suisses aux fruits  
REPAS VEGETAL				

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles							
gluten		mollusques		œufs		arachides	
sulfites		lupin		céleri		sésame	
poisson		moutarde		soja		fruits à coques	
crustacés		lait				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	45
Glucides	47
dont sucres	15
Lipides	34

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.