

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade strasbourgeoise (pdt ,saucisse de Strasbourg ,échalotes ,persil,vinaigrette) 	 Soupe de potimarron 	 Salade de riz de terre et dos de colin  	Salade Croutons et fromage	 Terrine de Pouldreuzic
 Emincé de bœuf aux petits légumes   	 Sot l'y laisse de volaille sauce au miel breton   	 Palet de porc sauce thaï  	 Bolognaise végétale et sa garniture   	 Filet de poisson sauce crème végétale   
 gratin de choux fleur et brocolis  	 Pommes de terre risolées 	 carottes vichy  	 Pâtes 	écrasé de patate douce
 Fromage croquer 		 Yaourt nature 		 Gouda 
Kiwi	 Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	    Beignet au chocolat	Panna cotta
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			
		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	49
Glucides	50
dont sucres	17
Lipides	44

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.