

Repas de Noël 				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Velouté de carottes  	 asperge verte sauce hollandaise  	 Salade de maïs  	 Jus d'orange   Rillettes de volaille  	 croûton au camembert  
 Égrené de bœuf sauce tomate   	 Filet de poisson sauce basilic    	 Nuggets de volaille    	 aiguillettes de poulet aux cèpes    	 Chipolatas sauce basquaise   
 Coquillettes    	 Riz créole  	 Poêlée bretonne  	 pommes de pin    	 Semoule à couscous   
 Mimolette	////////////////////	////////////////////	  	////////////////////
Fruit de saison	 Yaourt sucre de canne au lait entier  	 Petit suisse aux fruits  	 Surprise de Noël   	 Compote pomme/ananas  

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten		mollusques	
sulfites		œufs	
poisson		arachides	
crustacés		lupin	
		céleri	
		sésame	
		moutarde	
		soja	
		fruits à coques	
		lait	
		Produit 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	40
Glucides	71
dont sucres	36
Lipides	43

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.