

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 salade de surimi semoule oeuif dur 	 velouté de courges 	 Pizza aux trois fromages 	 salade campagnarde 	 tartine gratinée façon pizza 
 Steak haché du boucher  	 Filet de poisson sauce safranée  	 Escalope de dinde sauce au curry  	 sauté de porc a la diable 	 boulettes végétales  
 Gratin de choux fleurs et pommes de terre 	 riz curry 	 Pommes de terre au four  	 petit pois carottes  	 lentilles 
 roitelet 	 Petit suisse nature 	 	  	  
clémentine		 Mousse chocolat 	 fromage blanc sucré 	 tartelette citron 

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles					
gluten		mollusques		œufs	
sulfites		lupin		céleri	
poisson		moutarde		soja	
crustacés		lait		LOCAL	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	56
Glucides	64
dont sucres	20
Lipides	31

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.