



croC la pomme

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
  Salade d'endives multicolore (endives,mimolettes,tomates)	 Taboulé libanais		 Salade composée (mélange de céréales,tomate,carotte,vinaigrette)	 Salade d'automne, fromage et cubes de pommes
  Brandade de la mer	 émincé de bœuf sauce thai		 Poisson meunière	 Roti de dindonneau aux herbes sauce jus de pommes
   salade verte	poêlée asiatique		  frites	   haricots verts
	Camembert Bio		 Rouy	
 Yaourt aux fruits	compote et son biscuit		poire	  Crumble pomme caramel

REPAS VEGETAL

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten		mollusques	
sulfites		œufs	
poisson		lupin	
crustacés		moutarde	
		soja	
		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	48
Glucides	43
dont sucres	16
Lipides	38

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