

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque  	 Saucisson à l'ail et sa tartine de beurre breton 	 Melon Charentais 	 Salade estivale (tomate, pastèque, mozzarella)  	 Salade au thon 
 Paëlla catalane   	 Poulet rôti 	 Emincé de porc SCE charcutiere 	 Filet de poisson sauce normande 	 Hachis parmentier en gratin 
	Penné tricolores	Haricots verts vapeur 	frites 	Salade verte 
	 Fromage 			
Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	 Glace au lait 	 La pâtisserie du chef 	Fruit de saison

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 DE SAISON 
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 
- VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE 
- FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT 

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	38
Glucides	40
dont sucres	18
Lipides	27

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.