

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Concombre à la Bulgare</b></p>	<p><b>Salade estivale</b> (tomate, pastèque, mozzarella)</p>	<p><b>Pastèque</b></p>	<p><b>Taboulé Libanais</b></p>	<p><b>Salade du soleil</b> (melon, pastèque)</p>
<p><b>Chipolatas au four</b></p>	<p><b>Steak du bouché</b></p>	<p><b>Emince de dinde sauce moutarde</b></p>	<p><b>Cordon bleu</b></p>	<p><b>Brandade de poisson</b></p>
<p><b>Purée de pommes de terre</b></p>	<p><b>Frites</b></p>	<p><b>Haricots verts</b></p>	<p><b>Coquillettes à la tomate</b></p>	<p><b>Salade verte</b></p>
<p>~~~~~</p>	<p>~~~~~</p>	<p>~~~~~</p>	<p>~~~~~</p>	<p>~~~~~</p>
<p><b>Crème dessert caramel</b></p>	<p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Glace</b></p>	<p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Fruits aux sirop</b></p>

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten		mollusques	
sulfites		œufs	
poisson		arachides	
crustacés		lupin	
		céleri	
		sésame	
		soja	
		fruits à coques	
		lait	

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

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	39
Glucides	59
dont sucres	30
Lipides	40

**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.