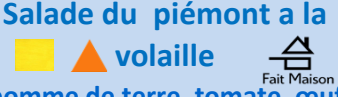

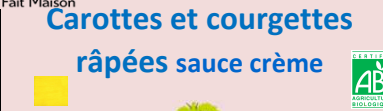
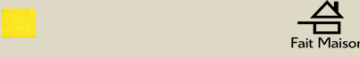










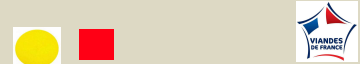

































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade du piémont a la volaille  (pomme de terre, tomate, œuf, carotte, dés de volailles)	 Carottes et courgettes râpées sauce crème 	 Tomate au thon 	 Betteraves rouges 	 Melon 
 Haut de cuisse de poulet 	 Filet de poisson pané 	 Roti de porc sauce diable 	 Sauté de dinde sauce crème de champignons 	 Jambon froid
Poêlée de légumes breton	 Coquillettes	Pommes de terre risolées	 Riz créole	Frites 
//	 Fromage	//	 Fromage	//
 Liégeois vanille	 Flan caramel	 Glace	 Fruit de saison	 Petits suisses aux fruits

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 		

- 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	47
Glucides	56
dont sucres	23
Lipides	30

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.