

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 <b>Salade estivale</b>  (melon, pastèque, mozzarella, tomate) 	 <b>Concombre à la Bulgare</b> 	 <b>Melon Charentais</b> 	 <b>Tomate nature</b>
	 <b>Saucisse braisée</b>  	 <b>Bolognaise de bœuf aux petits légumes</b> 	 <b>Filet de poisson sauce à l'oseille</b>  	 <b>Escalope de dinde à la crème</b> 
	 <b>Haricots verts vapeur</b>  	 <b>Coquillettes</b>   	 <b>Riz pilaf</b>  	 <b>Semoule à couscous</b>  
	 <b>Fromage</b>	//	//	 <b>Fromage</b>
	<b>Fruit de saison</b>	 <b>Crème vanille</b>	<b>Glace</b>   	 <b>Yaourt sucré</b>

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	41
Glucides	46
dont sucres	24
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.