

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Riz au crabe maison 	 Salade de pâtes (coquillettes, tomate, concombre, cornichons) 	 Tomate au thon 	 Salade de concombre à la crème végétale 	 Taboulé
 Mijoté de porc façon charcutière 	 Filet de poisson sauce au basilic 	 Saucisse sauce petits légumes 	 Poulet roti 	 Parmentier au légumes du soleil
 Poêlée celtique 	 Carottes braisées 	 Pommes de terre boulangère 	 Penné rigaté semi complète 	 Salade verte
 Yaourt brassé citron de la ferme du blavet 	 Emmental 	 Fromage 	 Crème dessert chocolat de la ferme du blavet 	 Edam
				Pomme d'Inguiniel
REPAS VEGETAL				

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 brut

- 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	51
Glucides	46
dont sucres	20
Lipides	37

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.