

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade composée (tomate, betterave, maïs) vinaigrette	 Salade verte et dés d'emmental	 Pamplemousse	 Duo concombre et tomate en vinaigrette	 Carottes et panais rapées
 Omelette campagnarde	 Fricadelle de volaille à la crème	 Sauté de porc a la mexicaine	 Bœuf à l'oriental	 Filet de poisson du port sauce armoricaine
 Poêlée Brestoise	 Haricots verts extra fin persillés	 Lentilles aux jus	 Pommes de terre vapeur	 Semoule à couscous
//	//	Fromage	//	Gouda bio
 Yaourt nature (la ferme du blavet)	 Timbale de glace vanille bio	Fruit de saison	 Flan vanille	 Kiwi
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	41
Glucides	41
dont sucres	21
Lipides	29

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.