

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Carottes rapées</b>  	 <b>Pâté de foie</b>  	 <b>Salade de concombre</b>  	 <b>Salade de tomate en vinaigrette</b> 	 <b>Betteraves rouges et cubes d'emmental</b> 
 <b>Egrainé de bœuf</b> 	 <b>Emincé de dinde crème de champignons</b> 	 <b>Brandade de poisson</b>  	 <b>Cuisse de poulet sce mexicaine</b> 	 <b>Sauté de porc braisé</b> 
 <b>Coquillettes</b> 	 <b>Haricots verts vapeur</b> 	 //	 <b>Petits pois aux jus</b> 	 <b>Pommes allumettes</b> 
//	//	<b>Fromage à croquer</b> 	//	//
 <b>Petits suisses aux fruits</b>	 <b>Fruit de saison</b>	<b>Glace</b>    	 <b>Fromage blanc aux fruits</b>	 <b>Compote /biscuit</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	59
dont sucres	26
Lipides	42

**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.