

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade Tomate/haricots verts	 Potage de potimarron qui rit	Tresse feuilleté	 Salade verte et mozzarella en copeaux	 Salade aux céréales méditerranéennes
 Sauté de porc à la mexicaine	 Penne à la bolognaise gratiné	 Moelleux de volaille	 Filet de poisson sauce estragon	 Cappelletti provençal
 Petits pois/carottes	 Salade verte	 Pomme au four	 Semoule à couscous	<p>.....</p>
<p>.....</p>	 Emmental	<p>.....</p>	<p>.....</p>	 Fromage à tartiner
 Petits suisses aux fruits sucrés	 Compote pomme/banane	 Flan au chocolat	Fruit de saison	 Chou pâtissier
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	38
Glucides	41
dont sucres	21
Lipides	27

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.