

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