



**croC la pomme**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Salade d'endives multicolore</b> (endives, mimolettes, tomates) 	<b>Taboulé libanais</b> (semoule, tomate, concombre, raisin, menthe) 	<b>Salade composée</b> (mélange de céréales, tomate, carotte, vinaigrette) 	<b>Salade d'automne, fromage et cubes de pommes</b> 
11 novembre fermé	<b>Brandade de la mer</b> 	<b>Fondant de boeuf sauce thaï</b> 	<b>Omelette fermiere</b> 	<b>Roti de dindonneau aux herbes sauce jus de pommes</b> 
		<b>Gnocchi sarde</b> 	<b>Duo de haricots persillés</b> 	<b>Pommes allumettes</b> 
		<b>Fromage</b> 	<b>Fromage</b> 	
	<b>Yaourt à la fraise</b> 	<b>Fromage blanc aux fruits</b> 	<b>Banane</b> 	<b>Crumble aux pommes</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	48
Glucides	43
dont sucres	16
Lipides	38

**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.