

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage de légumes anciens	 Paté de campagne de Pouldreuzic	 Œufs mimosa	 Salade d'automne et dés de fromages	 Potage aux 5 légumes (poireaux, céleri, carotte, butternut, pomme de terre)
 Sauté de porc au four et son jus de petits légumes	 Fricassée de dinde sauce crème de champignons	 Blanquette de poulet à l'orientale	 Filet de poisson sauce oseille	 Hachis de légumes et fromage gratiné
 Semoule à couscous multicolore	 Poêlée paysane	 Penné	 Brocolis sautés	 Salade verte
//	 Fromage à tartiner	 Fromage	//	//
 Timbale glacée	 Clémentine	 Fruits de saison	 Donut pinky	 Kiwi
				REPAS VEGETAL

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten		mollusques	
sulfites		lupin	
poisson		moutarde	
crustacés		lait	
		œufs	
		céleri	
		soja	
		Produit brut	
		arachides	
		sésame	
		fruits à coques	

- 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	47
Glucides	42
dont sucres	16
Lipides	37

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.