

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Velouté de lentilles corail	 Carottes rapées vinaigrette	 Maïs au thon	 Salade de torti tricolore (pâtes, tomates, surimi, maïs, concombre)	 Soupe au fromage et sa tartine grillée
 Emincé de porc sauce espagnole	 Boulettes végétales sauce napolitaine	 Sauté de dinde à la moutarde	 Nuggets de volaille sauce diable	 Filet de poisson sauce basilic
 Poêlée bretonne	 Coquillettes	 Haricots verts	 Purée	 Riz pilaf IGP
 Fromage	 REPAS VEGETAL	 REPAS VEGETAL	 Gouda à croquer	 REPAS VEGETAL
 Pomme	 Yaourt à la vanille de la ferme du Blavet	 Produit laitier	 Kiwi	 Petits suisses aux fruits

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	45
Glucides	47
dont sucres	15
Lipides	34

**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.