

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de riz au poisson et sa crème vinaigrette</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette qui rit</p>	<p>Salade de tomate/maïs</p>	<p>Velouté de légumes</p>	<p>Nems au poulet</p>
<p>Couscous végétal</p>	<p>Chipolatas au four</p>	<p>Tartiflette au boeuf</p>	<p>Emincé de volaille sauce diablotin</p>	<p>Filet de poisson sauce normande</p>
<p>Semoule</p>	<p>Petits pois carottes à la vapeur</p>	<p>Fromage</p>	<p>Duo haricots verts et pommes de terre rissolées</p>	<p>Riz créole IGP</p>
<p>.....</p>	<p>.....</p>	<p>Produit laitier</p>	<p>Brebicrème</p>	<p>Fromage à croquer</p>
<p>Kiwi</p>	<p>Crème dessert caramel</p>	<p>Pomme d'Inguiniel</p>	<p>Purée pomme/banane</p>	<p>Purée pomme/banane</p>
<p>REPAS VEGETAL</p>				

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten		mollusques	
sulfites		œufs	
poisson		lupin	
crustacés		céleri	
		moutarde	
		soja	
		arachides	
		sésame	
		fruits à coques	
		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	60
dont sucres	24
Lipides	47

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.