

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Taboulé libanais</b> 	 <b>Velouté de poireaux/pommes de terre</b> 	 <b>Salade au surimi</b> 	 <b>Betterave rouge crème de vinaigrette</b> 	 <b>Carottes et panais râpés</b> 
 <b>Sauté de porc au curry</b>  	 <b>Goulash de bœuf à la provençale</b>  	 <b>Chipolatas au four</b> 	 <b>Raviolis aux légumes et fromages</b>  	 <b>Filet de poisson sauce Nantua</b>  
 <b>Brocolis</b> 	 <b>Haricots verts vapeurs</b> 	 <b>Gratin de pommes de terre</b>   	 ..... 	 <b>Riz pilaf IGP</b> 
.....	.....	 <b>Fromage</b> 	<b>Petit suisse sucré</b>	 <b>Fromage qui rit</b> 
 <b>Yaourt aux fruits</b> 	 <b>Galette des rois</b> 	 <b>Yaourt sucré</b>	<b>Clémentine</b>	 <b>Pomme d'Inguiniel</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		<b>Produit brut</b>

- 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	37
Glucides	49
dont sucres	18
Lipides	31

***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.