

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Riz à la provençale</b> 	 <b>Potage à la crème de poireaux</b> 	 <b>Salade verte et sa garniture</b> 	 <b>Tresse feuilletée</b> 	 <b>Salade de cervelas à la Quévenoise (cervelas, pomme de terre, cubes de tomate)</b> 
 <b>Omelette paysanne au four</b> 	 <b>Blanquette de volaille sauce crème de champignons</b>  	 <b>Steak de bœuf sauce tomatée</b>  	 <b>Saucisse du blavet</b>  	 <b>Filet de poisson sauce estragon</b>  
 <b>Pommes allumettes</b> 	 <b>Haricots en duo</b> 	 <b>Pommes campagnarde</b>  	 <b>Lentilles au jus de viandes</b> 	 <b>Semoule aux petits légumes</b>  
 <b>Fromage blanc</b>  	 <b>Fromage blanc</b>  	 <b>Produit laitier</b> 	 <b>Petit suisse aux fruits</b>  	 <b>Fromage</b>  
 <b>Banane</b>  	 <b>Biscuit</b>  	 <b>Produit laitier</b> 	 <b>Quartiers d'orange</b>  	 <b>Poire</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 DE PECHE DE LORIENT	

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	43
Glucides	67
dont sucres	24
Lipides	48

**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.