

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves rouges vinaigrette à l'huile de pépins de raisins 	 Salade composée au thon 	 Velouté de légumes 	 Saucisson à l'ail et sa garniture 	 Carottes multicolores vinaigrette qui rit
 Parmentier de bœuf en gratin 	 Roti de dindonneau et son jus de légumes 	 Cuisse de poulet grillée 	 Filet de poisson du port sauce armoricaine 	 Haché végétal
 Salade verte 	 Pommes au four 	 Macaronis 	 Poêlée maraichère 	 Gratin de coquillettes à la crème de patates douces
 Emmental 	 Fromage 	 Fromage à tartiner 	 //	 //
Clémentine	Kiwi	 Produit laitier 	 Yaourt aromatisé framboise 	 Fromage blanc aux fruits

REPAS VEGETAL

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	40
Glucides	36
dont sucres	14
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.