



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Velouté de légumes	 Feuilleté aux fromages	 Œuf dur mimosa	 Salade verte et sa garniture fromagère zig zag	 Le potage du chef
 Palet de porc de Pouldreuzic	 Emincé de bœuf sauce cajun	 Steak végétal	 Poulet roti	 Filet de poisson sauce basilic
 Brocolis braisés	 Pommes de terre vapeur	 Coquillette à la tomate	 Pomme de terre à la crème végétale	 Riz pilaf
///	///	 Fromage	///	///
 Riz au lait du blavet	 Yaourt à boire fraise	REPAS VEGETAL	 Pomme d'Inguiniel	 Chandeleur Crêpes garnies

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	43
Glucides	48
dont sucres	17
Lipides	32

**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.