





























































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 <b>Carottes rapées</b> 	 <b>Salade de tomate et concombre</b>  	 <b>Salade de pâtes au thon</b>  	 <b>Pâté de foie/ cornichons</b>  	 <b>Feuilleté aux fromages</b>  
 <b>Chipolatas de porc</b> 	   <b>Parmentier de la mer</b> 	 <b>Escalope de dinde</b> 	 <b>Haut de cuisse de poulet</b> 	 <b>Steak haché de bœuf</b> 
 <b>Coquillettes</b> 	 <b>Salade verte</b> 	 <b>Haricots verts</b> 	 <b>Riz créole</b>	 <b>Frites</b> 
<p style="text-align: center;">////////////////////////////////////</p>	<p style="text-align: center;">////////////////////////////////////</p>	<p style="text-align: center;">////////////////////////////////////</p>	<p style="text-align: center;">////////////////////////////////////</p>	<p style="text-align: center;">////////////////////////////////////</p>
 <b>Yaourt brassé aux fruits</b>	<b>Purée de fruits et son biscuit</b>	 <b>Fromage blanc sucré</b>	 <b>Crème vanille</b>	    <b>Timbale de glace vanille</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 		

- 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	60
dont sucres	23
Lipides	34

***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.