

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Feuilleté aux fromages 	 Salade de maïs et œuf dur 	 Potage de légumes 	 Salade de pommes de terre au thon 	 Salade de haricots verts
 Sauté de volaille sauce aux petits légumes 	 Saucisse braisée 	 Filet de poisson sauce estragon 	 Poulet grillé 	 Hachis parmentier au bœuf et petits légumes
 Pommes de terre gratinées 	 Coquillettes tomatées 	 Riz créole 	 Pommes allumettes 	
 Fromage 	 	 	 	 Fromage
 Compote pomme/banane 	 Produit laitier	 Crème dessert vanille 	 Yaourt nature sucré 	 Fruits de saison

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	47
Glucides	57
dont sucres	18
Lipides	33

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.