

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Paté de campagne à la volaille de Pouldreuzic 	 Salade reine du piemont (pomme de terre, carottes, tomates, jambons, œufs, mayonnaise)  	 Salade composée au fromage  	 Œuf dur en salade  	 Velouté de choux fleurs à la crème  
 Effiloché de porc SCE moutarde   	 Haut de cuisse de poulet  	 Filet de dos de merlu à l'estragon  	 Hachis parmentier de bœuf   	 Aiguillettes végétales aux petits légumes 
 Poêlée de riz aux légumes 	 Chou romanesco 	 Pommes chips  	 Salade verte vinaigrette fromagère 	 Macaroni   
 Croq'lait 	 Edam en tranche 	 Fromage 	//	//
 Pomme 	Fruit de saison 	 Fromage blanc sucré	 Yaourt aromatisé vanille 	Eclair vanille     

REPAS VEGETARIEN

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 DE PECHE DE LORIENT 

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	46
Glucides	54
dont sucres	18
Lipides	51

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.