

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Riz au surimi (riz IGP, surimi, vinaigrette, concentré de tomate) Fait Maison 	Salade César (salade verte/mozzarella/huile de noix) Fait Maison 	Salade au thon Fait Maison 	Potage végétal à la carottes (carottes, lentilles, courges, pomme de terre) Fait Maison 	Betteraves rouges et cube de pommes Fait Maison
Goulash de bœuf Fait Maison 	Filet de poisson sauce crème de citron Fait Maison 	Sauté de porc au curry Fait Maison 	Krampouz de blé noir au jambon et fromage Fait Maison 	Mijoté végétal sauce à la moutarde Fait Maison
Haricots verts vapeur Fait Maison 	Purée crécy Fait Maison 	Riz à l'indienne Fait Maison 	/-----/	Pommes frites Fait Maison
Petit suisse nature 	Fromage 	/-----/	/-----/	
Fruit de saison 	Salade de fruits frais 	Yaourt aux fruits brassé 	Yaourt nature sucre de canne 	Compote de fruits/biscuit



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 DE PECHE DE LORIENT

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	45
Glucides	61
dont sucres	24
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.