

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage aux 5 légumes	 Salade bretonne (pomme de terre, carottes, tomates, haricots verts, jambon, mayonnaise)	 Salade de crudités et duo de fromages en cubes	 Salade de volaille à la romaine	 Tomates vinaigrette
 Saute de bœuf et son confit de ratatouille	 Mijoté de volaille printanier	 Filet de poisson meunière	 Roti de porc braisé	 Capellinis provençales
 Pommes boulangères	 Petits pois carottes	 Coquillettes	 Semoule multicolore	 Salade verte
//////////////////////////////////////////////////	 Fromage de chèvre barquette	 Fromage	 Quartier d'orange	//////////////////////////////////////////////////
 Mousse au chocolat	 Banane	 Petits suisses	 Yaourt sucré la ferme du blavet	 Pot de glace vanille
				<b>REPAS VEGETAL</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		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	46
Glucides	44
dont sucres	20
Lipides	22

**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.