

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Tomate à la crème végétale	 Salade bretonne (pomme de terre, haricots, carottes, petits pois, dés de jambon)	 Entrée pâtissière		 Concombre et carotte en duo
 Sauté de porc sauce thaï	 Emincé de volaille sauce petits légumes	 Tortilla de patatas	Fermé	 Poisson sauce moutarde
 Riz créole	 Haricots verts persillés	 Salade verte		 Pommes grenailles
//	Fromage	Fromage à croquer		//
 Yaourt nature sucré la ferme du blavet	Fruit de saison	 Petit suisse aux fruits		 Pot de glace vanille
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

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	47
Glucides	49
dont sucres	21
Lipides	44

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.