

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de concombre</p>	<p>Tomate nature et œuf dur</p>	<p>Salade de pâtes au thon (coquillettes ,tomate, concombre, thon)</p>	<p>Salade fromagère (salade verte,tomate,fromages)</p>	<p>Paté de foie et son condiment</p>
<p>Capellinis provençales</p>	<p>Egrainé de bœuf</p>	<p>Chipolatas grillés</p>	<p>Emincé de dinde sauce orientale</p>	<p>Filet de poisson au beurre blanc</p>
<p>Salade verte</p>	<p>Riz IGP pilaf</p>	<p>Haricots verts</p>	<p>Semoule au curry</p>	<p>Purée crécy</p>
<p>.....</p>	<p>Emmental</p>	<p>Fromage</p>	<p>.....</p>	<p>.....</p>
<p>Crème dessert</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Yaourt brassé aux fruits rouges</p>	<p>Yaourt nature sucre étuvé vanille</p>
REPAS VEGETAL				



Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten		mollusques	
sulfites		lupin	
poisson		moutarde	
crustacés		lait	
		œufs	
		céleri	
		soja	
		arachides	
		sésame	
		fruits à coques	
		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	48
Glucides	42
dont sucres	16
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.