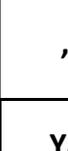


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Salade de carottes au surimi</b>  	 <b>Salade de concombre et tomate en duo</b>  	 <b>Pastèque</b> 	 <b>Quartier de melon</b> 	 <b>Salade estivale de tomate/pastèque et mozzarella</b> 
 <b>Roti de dinde aux herbes sauce fromagère</b>  	 <b>Paëlla catalane</b>   	 <b>Carbonara de poisson</b> 	 <b>Daube de bœuf à l'ancienne</b>  	 <b>Hachis parmentier végétal en écrasé</b>  
 <b>Pommes allumettes</b>  	 	 <b>Pommes grenailles</b>  	 <b>Penné aux légumes</b>  	 <b>Mélange de salade verte</b>  
 	 	 	 <b>Fromage</b>  	  
 <b>Fruits de saison</b>	 <b>Yaourt au citron de la ferme du blavet</b> 	 <b>Produit laitier</b>	 <b>Fruit de saison</b>	 <b>Petits suisses aux fruits</b>  

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	24
Glucides	46
dont sucres	23
Lipides	16

**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.