

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade Printaniere</p>	<p>Tomate et concombre en duo</p>	<p>Salade Marco Polo (pates,tomates surimi,concombres)</p>	<p>Carottes et courgettes en salade</p>	<p>Salade de tomates</p>
<p>Emincé de porc SCE charcutiere</p>	<p>Torti pastore del mare (coquillettes /poisson)</p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate</p>	<p>Omelette au fromage</p>	<p>Haut de cuisse de poulet</p>
<p>Riz créole</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Semoule a couscous</p>	<p>Poêlée de haricots verts et pommes de terre</p>	<p>Duo de lentilles</p>
<p>Fromage</p>	<p>.....</p>	<p>.....</p>	<p>.....</p>	<p>.....</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Liegeois chocolat</p>	<p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Beignet à la pomme</p> <p>repas végétal</p>	<p>Fromage blanc vanille en ramequin</p>

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten		mollusques	
sulfites		lupin	
poisson		moutarde	
crustacés		lait	
œufs		céleri	
arachides		soja	
		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.