

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de tomates multicolores</p>	<p>Carottes rapées vinaigrette crémeuse</p>	<p>Concombre à la crème de petits suisses</p>	<p>Salade de pommes de terre aux œufs</p>	<p>Melon</p>
<p>Chipolatas grillées</p>	<p>Filet de poisson meunière au citron</p>	<p>Egrainé de légumes du soleil sauce tomate</p>	<p>Poulet fermier rôti</p>	<p>Steak du boucher sauce ketchup maison</p>
<p>Haricots verts, beurre persillé</p>	<p>Coquillettes</p>	<p>Semoule à couscous</p>	<p>Poêlée printanière</p>	<p>Frites</p>
<p>Emmental</p>	<p>.....</p>	<p>.....</p>	<p>Fromage à tartiner</p>	
<p>Fruit de saison</p>	<p>Crème dessert chocolat de la ferme du blavet</p>	<p>Produit laitier</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Timbale glacée</p>
		<p>REPAS VEGETAL</p>		

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	41
Glucides	51
dont sucres	23
Lipides	37

**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.