



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Œuf mimosa 	 Salade composée 	 Tomate en salade 		 Duo de tomate et concombre et garniture fromagère
 Paupiette de veau	 Chipolatas au four 	 Emincé de boeuf sauce petits légumes déglacés 	Fermé	 Filet de poisson à la provençale
 Duo de lentilles	 Petits pois/carottes	 Spirales semi-complètes 		 Frites
<p>////////////////////</p>	<p>////////////////////</p>	<p>////////////////////</p>		<p>////////////////////</p>
 Yaourt brassé aux fruits 	 Yaourt sucre de canne 	 Produit laitier 		 Compote pomme/poire

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 DE PECHE DE LORIENT

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	35
Glucides	45
dont sucres	20
Lipides	43

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.