












Duo de concombre et maïs 	Filet de merlu au fenouil 	Velouté de potiron bio 	Salade de riz au thon	Hachis parmentier de légumes aux lentilles 	
Bolognaise 	Poireaux et pdt à la crème 	Dos de colin sauce aioli 	Rôti de porc sauce Robert		
Spaghettis	Fromage de chèvre	Pommes de terre rôties	Poêlée de légumes bio 		Cantal AOP 
Yaourt bio à la framboise de Kerdestan 	Kiwi bio de la ferme de Kergohal 	Compote pommes/poire, madeleine	Fruit de saison		Tarte aux pommes

LÉGENDE

	Label Rouge		Viande bovine Française		Agriculture Biologique Europe		Viande de porc Français		Volaille française		Desserts de ma miam
	Agriculture raisonnée		Appellation d'Origine Protégée		Plat végétarien		Pêche responsable		Haute valeur environnementale		

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »