












Salade Thai 	Sauté de bœuf façon bourguignon 	Potage tomate vermicelles	Salade de mimolette et croûtons	Chili sin carne 
Porc à l'aigre douce 	Pommes de terre rissolées 	Nugget's de volaille	Filet de cabillaud aux poireaux bio  	Mijoté de carottes bio  
Chop suey de légumes	Camenbert	Brocolis à l'échalote	Macaronis bio 	Saint-Nectaire 
Gâteau de semoule au caramel 	Pomme bio du "Verger du Plessis" 	Fromage blanc aux fruits 	Yaourt bio vanille ferme de Kerdestan" 	"la Kiwi bio de la ferme de Kergohal 

LÉGENDE

	Label Rouge		Viande bovine Française		Agriculture Biologique Europe		Viande de porc Français		Volaille française		Desserts de ma mamie
	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. »