

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Chou chinois vinaigrette		Salade de haricots rouges		Poireaux vinaigrette		Endives aux noix		Tarte au fromage	
	Salade verte		Salade de pommes de terre ciboulette		Crudités composées		Carottes râpées			
	Salade de blé		Salade verte emmental		Salade de pois chiches au cumin		Terrine de campagne		Chou blanc vinaigrette	
	Salade de haricots verts		Salade alsacienne				Salade verte		Mâche et betteraves	
Plats principaux	Sauce Bolognaise		Gratin de poisson		Longe de porc confite		Sauté de volaille sauce champignon		Émincé de bœuf en carbonnade	
	Filet de poisson à l'échalote		Escalope de dinde à la crème		Filet de poisson l'orientale		Filet de poisson crème citron		Filet de poisson sauce marinière	
Garnitures	Pâtes		Carottes braisées		Polenta		Pommes boulangères		Gratin de courge	
	Salsifis gratinés		Boullgour		Blettes au jus		Poêlée de chou romanesco		Mélange de céréales (boullgour, blé, cœur de blé, avoine)	
Produits laitiers	Tomme blanche		Yaourt nature		Yaourt nature		St Nectaire laitier		Yaourt nature	
	Fromage fondu		Cantal jeune		Bleu				Coulommiers	
	Yaourt nature		Carré frais		Fromage fondu		Yaourt nature		Fromage fondu	
Desserts	Crème dessert vanille		Ananas		Banane chocolat		Brownies		Compote de fruits	
	Assortiment de yaourts		Fruits de saison		Tarte au citron		Assortiment de yaourts		Fruits de saison	
	Fruits de saison		Crème aux œufs		Assortiment de yaourts		Fruits de saison		Assortiment de yaourts	
	Compote pomme fraise		Assortiment de yaourts		Fruit de saison		Fromage blanc crème de marron		Salade de fruits	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais

