

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 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Chou chinois vinaigrette		Endives vinaigrette		Mâche		Cake emmental olive		Macédoine mayonnaise	
	Carottes râpées		Jambon cornichon		Salade de pommes de terre et cervelas		Salade verte aux noix		Chou rouge aux pommes	
Plats principaux	Quenelles sauce tomate		Bolognaise au bœuf		Œufs durs sauce mornay gratinés		Rôti de veau au jus		Filet de poisson à la tomate	
	Filet de poisson au curry		Thon au câpres		Mousse de poisson au coulis		Filet de poisson beurre cumin		Poulet rôti au thym	
Garnitures	Blettes au jus		Tortis		Semoule couscous		Purée de courge		Céréales gourmandes (boulgour, blé, cœur de blé, avoine)	
	Riz pilaf		Chou fleur persillé		Épinards		Frites		Poireaux au gratin	
Produits laitiers	St Paulin		Emmental		Comté		Fromage blanc		Yaourt nature	
	Fromage fondu		Tomme blanche		Yaourt nature		Tomme grise		Tomme noire	
	Yaourt nature		Yaourt nature		Fromage fondu		Fromage fondu		Carré frais	
Desserts	Crumble pomme poire		Crème dessert		Poire aux amandes grillées		Salade de fruits frais		Fruits de saison	
	Assortiment de yaourts		Fromage blanc au coulis de fruits rouges		Assortiment de yaourts		Fruits de saison		Compote tous fruits	
	Fruits de saison		Fruits de saison		Fruits de saison		Assortiment de yaourts		Beignet chocolat	
							Crème renversée			

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais

