

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 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
<b>Entrées</b>	Betteraves vinaigrette		Carottes râpées à l'orange		Salade de riz		Émincé de chou blanc		Taboulé	
	Salade verte Céleri rave		Salade de pommes de terre au thon Salami		Salade verte mimolette Charcuterie du jour		Salade verte, mais et œuf Rosette et jambon blanc		Chou chinois au sésame Salade verte croûtons	
<b>Plats principaux</b>	Gratin de poisson		Sauté de bœuf aux petits légumes		Dinde à la forestière		Normandin de veau sauce brune		Longe de porc au miel	
	Pané du fromager		Filet de poisson dieppoise		Filet de poisson à l'échalote		Paupiette de saumon		Filet de poisson au basilic	
<b>Garnitures</b>	Riz safrané		Épinards à la crème		Epinards		Semoule couscous		Gratin de poireaux	
	Chou fleur persillé		Lentilles		Boulgour		Haricots beurre		Coudes rayés	
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt nature		Cantal jeune		Pont l'évêque		Fournols		Yaourt nature	
	Camembert Fromage fondu		Fromage blanc Fromage fondu		Yaourt nature Fromage fondu		Yaourt nature Fromage fondu		Mimolette Fromage fondu	
<b>Desserts</b>	Fruits de saison		Moelleux aux poires		Fruits de saison		Compote pomme banane		Fruits de saison	
	Assortiment de yaourts		Assortiment de yaourts		Panna cotta caramel Assortiment de yaourts		Assortiment de yaourts Fruits de saison		Salade de fruits Assortiment de yaourts	
	Compote sans sucre ajouté		Fruits de saison		Tarte au pomme		Pâtisserie du jour			

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais

