

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 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
<b>Entrées</b>	Lentilles vinaigrette		Carottes et potimarron râpés	 	Chou blanc	 	Betteraves à l'estragon		Chou chinois au sésame	
	Salade verte		Salade verte	 	Salade de champignons aux herbes		Endives aux dés d'emmental		Salade verte et maïs	
	Coleslaw		Poireaux mimosa		Salade de fonds d'artichaut		Salade verte aux croûtons		Pizza fromage	
<b>Plats principaux</b>	Carré de porc à la moutarde	 	Sauté de veau marengo	 	Burger de veau		Chili con carne maison	 	Blanquette de poisson	
	Poisson pané		Filet de poisson crème de ciboulette		Filet de poisson au coulis		Filet de poisson aux agrumes	 	Escalope de volaille	 
<b>Garnitures</b>	Haricots verts à l'ail		Coquillettes		Légumes couscous		Riz créole		Carottes façon vichy	 
	Purée		Embeurré de chou	 	Semoule		Poêlée du jour maison		Boullgour	
<b>Produits laitiers</b>	Bleuet des prairies		Yaourt nature		Gouda		Fromage blanc		Brie	
	Yaourt nature		Emmental		Yaourt nature		Mimolette		St Nectaire laitier	
	Fromage frais ail et fines herbes		Chavroux		Fromage blanc		Fromage fondu		Yaourt aromatisé	
<b>Desserts</b>	Fruits de saison		Poire crème anglaise		Assortiment de yaourts		Banane au chocolat		Éclair	
	Flan pâtissier		Compote pomme		Beignet		Fruits de saison		Assortiment de yaourts	
	Assortiment de yaourts		Assortiment de yaourts		Fruits de saison		Salade de pêche et abricot au sirop		Fruits de saison	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins

