

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 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Tomates aux oignons rouges		Salade de pâtes		Concombre		Salade verte et croûtons		Tomates basilic	
	Surimi mayonnaise		Haricots rouges au maïs		Salade composée		Rosette		Salade verte dés d'emmental	
	Salade composée		Salade verte dés d'emmental		Quiche lorraine		Céleri remoulade		Betteraves	
Plats principaux	Merguez		Cassolette de poisson à la provençale		Cordon bleu		Quenelles sauce tomate		Sauté de veau aux olives	
	Filet de poisson à la Bordelaise		Poulet à la provençale		Filet de poisson sauce Nantua		Filet de poisson à la tomate		Merlu au fumet	
Garnitures	Semoule (+sauce)		Julienne de légumes au beurre		Purée		Riz		Chou fleur et persil	
	Légumes couscous		Pommes sautées		Gratin d'aubergines		Haricots verts sautés à l'ail		Tortis	
Produits Laitiers	Bleu		Coulommiers		Emmental		Fromage blanc		Bleuet des prairies	
	Yaourt nature		Fromage blanc		Camembert		Tomme noire		Yaourt nature	
	Fromage fondu		Yaourt nature		Yaourt nature		Fromage fondu		Carré frais	
Desserts	Liégeois		Pastèque		Eclair		Salade de pommes et fruits rouges		Glace	
	Cocktail de fruits		Assortiment de yaourts		Fruits de saison		Fruits de saison		Fruits de saison	
	Fruits de saison		Tarte aux pommes		Assortiment de yaourts				Assortiment de yaourts	
	Glace		Glace		Glace		Glace		Glace	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins

