


















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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
1 Entrées	Salade de pâtes	Salade verte		Céleri Vinaigrette	Potage cultivateur	Viande bovine française
	Champignons à la grecque Coleslaw	Cœurs de palmier, maïs & oignons rouges Cake au chèvre		Piémontaise 	Terrine de carottes Salade verte 	Porc français 
2 Plats	Filet de colin à la provençale	Gratin de pâtes aux petits légumes (frais et secs - plat complet)		Bœuf en daube	Sauté de porc à l'indienne	
	Steak haché sauce du chef	Cassolette de poisson		Plein filet pané 	Gratin de poisson 	Volaille française 
3 Garnitures	Purée de brocolis	-		Gratin de blettes	Pommes de terre sautées	Contient au moins 1 ingrédient BIO
	Riz	Pâtes / Petits légumes		Purée de légumes 		
4 Produits Laitiers	Plateau de fromages	Farandole de yaourts		Fromage local	Fromage local	Plat végétarien
	Farandole de yaourts	Plateau de fromages		Laitage local 	Laitage local 	
5 Desserts	Duo banane ananas	Salade d'oranges au miel		Flan caramel	Fruit de saison local	Contient au moins 1 produit local
	Crème dessert	Roulé confiture		Fruit de saison local	Compote fruits locaux	
	Compote poire sans sucre ajouté	Liégeois		Smoothie fruit 	Pain perdu 	Poisson frais 
	Fruit de saison	Fruit de saison				

