

















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 *

LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Salade de betteraves Potage de légumes Endives aux pommes	Duo de choux vinaigrette Salade de pommes de terre 		Carottes râpées Cake au fromage 	Salade verte Salade de betteraves Lentilles vinaigrette	Viande bovine française  Porc français
Falafels Flan de poisson	Sauté de porc à la moutarde Filet de poisson sauce tartare 		Émincé de bœuf aux oignons Filet de poisson aux olives 	Tajine de poulet aux épices Poisson aux épices	Volaille française 
Brocolis braisés Boullgour	Lentilles 		Purée de courge Gratin cèleri et pommes de terre 	Semoule Fondue de poireaux	Agriculture biologique 
Farandole de yaourts Plateau de fromages	Fromage local Laitage local 		Fromage local Laitage local 	Farandole de yaourts Plateau de fromages	Plat végétarien 
Fruit de saison Crème dessert Beignet Compote pomme framboise sans sucre ajouté	Fruit de saison Poire au caramel Cake aux pommes 		Clafoutis aux poires Fruit de saison Pomme au four 	Cocktail de fruits au sirop léger Compote sans sucre ajouté Pain perdu Fruit de saison	Produit local  Poisson frais 