

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 41	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos		Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Courgettes râpées et féta		Salade verte		Poireaux vinaigrette		Salade cubaine (poulet, poivrons, oignons rouges, tomate)		Salade de haricots coco	
	Salade verte		Salade de champignons frais				Coleslaw comme à la Havane		Salade de pépinettes	
	Macédoine de légumes		Cœurs de palmier et maïs vinaigrette				Guacamole de haricots rouges et tortillas		Salade verte	
	Endives vinaigrette		Salade de pommes de terre				Salade verte		Carottes rapées	
Plats principaux	Omelette aux herbes		Rôti de veau au jus		Carbonara		Picadillo		Gratin de poisson	
Garnitures	Blé safrané		Semoule BIO		Penne		Congri (riz aux haricots grains)		Blettes à la tomate	
	Carottes braisées		Purée de potimarron		Gratin de salsifis		Haricots BIO sautés à l'ail		Pommes vapeur	
Produits	Fromage blanc battu		Yaourt aromatisé BIO		Munster		Camembert BIO		Suisses nature	
	Laitiers	Reblochon BIO		St Nectaire laitier			Vache picon		Tomme blanche	
Desserts	Flan nappé caramel		Pomme BIO		Salade de fruits frais		Salade mangue ananas		Corbeille de fruits	
	Crème framboise		Dernière glace				Flan au lait de coco		Gâteau au yaourt	
	Smoothie banane		Mini chou vanille				Tartelette parfum mojito		Compote pomme poire sans sucre ajouté	