

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 42	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de haricots rouges		Salade de haricots beurre		Mâche et croutons		Salade verte		Taboulé	
	Salade de perles		Chou fleur BIO sauce ravigote				Rémoulade de radis noir		Haricots blancs à la libanaise	
	Salade verte		Émincé de fenouil aux pommes				Mortadelle		Tomates au pesto	
	Radis et pommes râpés		Salade verte				Salade de lentilles		Salade verte	
Plats principaux	Filet de poulet mariné		Quenelles gratinées		Escalope de porc charcutière		Paleron de bœuf braisé		Filet de poisson meunière	
Garnitures	Petits pois carottes		Riz		Haricots plats à l'ail		Purée de pommes de terre		Poêlée de légumes	
			Épinards		Boullgour safrané		Gratin de blettes		Coquillettes BIO	
Produits	Vache qui rit BIO		Fromage blanc battu		Camembert		Yaourt aromatisé		Tomme	
Laitiers	Carré de l'est		Gouda				Emmental BIO		Suisses nature	
Desserts	Salade d'agrumes		Ananas		Gâteau de riz		Mousse au caramel		Salade de fruits frais	
	Pêche au sirop léger		Pudding aux raisins secs				Kiwi BIO		Entremets pistache	
	Beignet chocolat noisette		Liégeois				Tartelette chocolat		Compote sans sucre ajouté	