

















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 47	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de carottes cuites à la coriandre		Salade de pamplemousse		Haricots rouges et maïs vinaigrette		Carottes râpées BIO à l'orange		Endives emmental	
	Betteraves et maïs BIO		Chou fleur sauce aurore				Salade verte		Salade verte	
	Rémoulade de radis noir		Piémontaise				Quiche lorraine		Tarte aux oignons	
	Salade verte		Salade verte				Surimi mayonnaise		Velouté de potiron	
Plats principaux	Poêlée de gnocchis aux petits légumes (plat complet)		Sauce bolognaise		Escalope de porc à la diable		Sauté de veau à l'ancienne		Colin sauce nantua	
Garnitures	-		Fondue de poireaux		Haricots plats à l'ail		Riz		Petits pois	
	Purée de carottes		Spaghetti		Lentilles aux carottes		Embeurré de chou BIO		Boulgour BIO	
Produits	Petit suisse		Gouda		Camembert		Fromage frais ail et fines herbes		Saint-Marcellin	
Laitiers	Mimolette		Yaourt aromatisé				Brie BIO		Yaourt nature	
Desserts	Banane		Muffin		Salade d'oranges BIO		Poire aux amandes effilées		Far breton	
	Ananas BIO caramélisé		Smoothie aux fruits frais				Flan vanille		Kiwi	
	Semoule au lait vanillée		Golden				Salade de fruits		Crème dessert chocolat	