

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 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Concombre au yaourt		Salade de coquillettes				Tomate basilic		Terrine de campagne	
Plats principaux	Cordon bleu		Steack haché				Chipolatas		Sauté de dinde	
Garnitures	Riz créole		Julienne de légumes				Coudes rayés		Carottes persillées	
Produits Laitiers	St Paulin		Camembert				Comté		Morbier	
Desserts	Flan chocolat		Banane				Paris Brest		Salade de fruits frais	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins



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 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Riz Niçois		Salade de carottes							
Plats principaux	Palette à la diable		Bourguignon carotte				Férié		Pont	
Garnitures	Haricots verts ail et persil		Pommes de terre au romarin							
Produits Laitiers	Bleuet des prairies		Camembert							
Desserts	Ananas frais		Salade de fruits frais							



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins



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	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Surimi mayonnaise		Salade de blé				Radis beurre		Salade vert	 Viande bovine française  Porc français  Volaille française
Plats principaux	Merguez et chipolatas grillées		Blanquette de poisson				Sauté de porc		Lasagne de légumes	 Volaille française 
Garnitures	Semoule au beurre (+sauce)		Légumes au bouillon				Chou fleur béchamel			Agriculture biologique 
Produits Laitiers	Bleu		Coulommiers				Bleuet des prairies		Comté	 Plat végétarien  Produit local 
Desserts	Glace		Ile flotante				Clafoutis aux pommes		Salade de pomme et fruits rouges	Poisson frais  Cuisiné par nos soins 



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 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées			Tomate et maïs				Salade verte		Salade de lentilles vinaigrette	
										 Viande bovine française  Porc français  Volaille française
Plats principaux	Férié		Tarte au fromage				Rôti de porc aux herbes de Provence		Sauté de dinde	
										 Volaille française
Garnitures			Courgettes braisées				Purée de pommes de terre		Ratatouille	
										 Agriculture biologique
Produits			Camembert				Emmental		Yaourt nature	
Laitiers										 Produit local  Produit local
Desserts			Beignet				Pêches au coulis de fruits rouges		Fruit de saison	
										 Poisson frais  Cuisiné par nos soins  Cuisiné par nos soins



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 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Logos	
Entrées	Coleslaw		Tomate mozzarella				Tarte à la tomate		Macédoine vinaigrette	
Plats principaux	Crêpe au fromage		Cervelas Alsacien				Émincé de bœuf à la provençale		Filet de poisson pané	
Garnitures	Épinards béchamel		Frite				Gratin de poireaux		Riz (+ sauce tomate)	
Produits Laitiers	Morbier		Bleu				Comté		Tomme blanche	
Desserts	Tarte coco		Mousse au chocolat				Salade de pastèque		Fruit de saison	

