



Déjeuner

lundi 5 octobre

du

vendredi 9 octobre 2020



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

					indicatifs sous reserve de modi					7
SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	
Entrées	Salade de carotte	AB AGRICULTURE BIOLOGIOU	Céleri râpés			Concombre à l'aneth		Salade pomme de terre		Viande bovine française
										VIANDE BOVINE FRANÇAISE
										Porc frança
										IE PORC FRANÇAIS
Plat principaux	Jambon chaud à l'échalote	PRODUIT LOCAL	Parmentier de lentilles aux légumes	PRODUIT VFCF		Filet de lieu marqué au grill		Mijotée de poulet aux fruits secs	VOLAILLE FRANÇAISE	Volaille française
				VLUL			VIANDE BOVINE FRANÇAISE			PRANÇAISE
Garnitures	Riz		-			Frite		Fondue de courgettes		Agriculture biologique
										AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Produits	Comté	PRODUIT LOCAL	Yaourt nature			Morbier	PRODUIT LOCAL	Cantal jeune		Plat véfétarien
Laitiers										PRODUIT
										Produit loc
									CERTIFI	PRODUIT LOCAL
Desserts	Salade de fruits frais		Compote pomme pêche			Clafoutis aux fruits		Banane	AB AGRICULTUR BIOLOGIOU	Poisson fra
										POISSON FRAIS







Déjeuner

du

lundi 12 octobre

au vendredi 16 octobre 2020



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 m	odifications *			1	T	
SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	MENU à THEME	Logos	Vendredi	Logos
		CERTIFIÉ					Ur	tour en Alsace			
Entrées	Endive vinaigrette	AB	Salade de haricots coco				Gru échal	umbeeresalat (pommes de terre, lote, ciboulette, moutarde ancienne)		Terrine de campagne	
		BIOLOGIQUE									
		РРОРИИ									
Plat principaux	Omelette aux herbes	PRODUIT VFGF	Filet de poisson meunière					Choucroute alsacienne	PRODUIT LOCAL	Escalope haché de veau	VIANDE BOVINE FRANÇAISE
		ALUL									FRANÇAISE
Garnitures	Blé safrané		Carottes braisées				Ch	ou mariné et pommes vapeur		Farfalles	
Produits	Buche de pilât		Camembert					Munster		comté	PRODUIT LOCAL
Laitiers											
				CERTIFIE							
Desserts	Crème caramel		Ananas frais	ΑB			Käse	eküche (tarte au fromage blanc)		Abricots au coulis	
				BIOLOGIQUE							





Nom établissement

uners du lundi 19 octobre

au

vendredi 23 octobre 2020

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées										
Plat principaux										
Garnitures										
Produits										
Laitiers										
Desserts										







Déjeuners

du

lundi 26 octobre

au

vendredi 30 octobre 2020

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées										
Plat principaux										
Garnitures										
Garnitures										
Produits										
Laitiers										
Desserts										







Déjeuners

du

lundi 2 novembre

au

vendredi 6 novembre 2020

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	Vendredi	Logos	
											Viande
Entrées											bovine française
											VIANDE BONNE PRANCAISE
											Porc français
											LE PORC FRANÇAIS
Plat principaux											Volaille française
											VOLALLE PRANÇAISE
Garnitures											Agriculture biologique
											AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Produits											Plat véfétarien
Laitiers											PRODUIT
											Produit local
											PRODUIT LOCAL
Desserts											Poisson frais
											POISSON

