

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
			SOIRÉE QUICHE
Salade de chou	Taboulé	Rillettes de maquereau	Crudités composées
Charcuterie	Salade verte	Salade Zéro Gaspi'	Bouillon vermicelles
Haut de cuisse de poulet rôti	Rôti de porc à la moutarde	Omelette garnie	Tarte aux fromages
			Quiche lorraine
Pommes de terre sautées	Haricots plats	Pâtes	Salade verte
Carottes fondantes	Blé	Chou-fleur persillé	-
<div>  Fromage ou laitage   </div>			
Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème aux œufs
Fruit de saison	Crumble pommes speculos	Panna cotta aux fruits rouges	Fruit de saison

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

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

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Recette du Chef



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits plus



Découverte

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

[illegible]