

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>STREET FOOD</b>
Salade de tomates à l'échalote	Concombres au fromage blanc	<i>Salad'Bar Zéro Gaspil'</i>	Salade de pâtes	Tomate mozzarella
Salade verte à composer	Salade verte à composer	Salade verte à composer	Salade verte à composer	Salade verte à composer
Salade de betteraves	Salade haricots verts		Charcuterie	<i>Salade Zéro Gaspil'</i>
Sauté de porc	Steak de veau sauce poivre	<i>Plat Zéro Gaspil'</i>	Côte de porc grillée	Cordon bleu
Quenelle provençale	Falafels		Poisson du marché	Poisson du marché
Riz pilaf	Légumes de saison		Pâtes	Frites
Légumes de saison	Boulgour pilaf		Légumes de saison	Légumes de saison
 <b>Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe</b> 				
<b>Melon</b>	<b>Cake</b> 	<b>Glace</b>	<b>Pastèque</b>	<b>Beignet</b>
Compote de pommes	Compote de pommes	Compote de pommes	Compote de pommes	Compote de pommes
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits 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



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



Recette du Chef

