

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
			SOIRÉE CHILI
Tomates basilic	Chou rouge vinaigrette	Salade de boulgour	Concombre vinaigrette
Mousse de betteraves au fromage frais	Pois chiches à la grecque (tomate, oignon, feta, huile d'olive)	Salade verte	Rosette cornichon
Palette à la diable	Émincé de dinde à l'orientale	Croque-Monsieur	Chili con carne
Filet de poisson aux aromates	Pané emmental	Croque végétarien	Haricots rouges au chili
Purée de pommes de terre	Tomates rôties au romarin	Salade verte	Riz créole
Haricots verts <i>Persil plat</i> 	Polenta	Gnocchi poêlés	(plat complet) <i>Chips tortilla</i> 
 Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe  			
Fruit de saison	Tarte noix de coco	Salade de fruits d'automne	Pomme au four cannelle
Quatre quarts aux poires	Fruit de saison	Fruit de saison	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



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



Recette du Chef

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

[illegible]