

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	<b>Taboulé</b>		<b>Carottes râpées vinaigrette</b>				<b>Macédoine vinaigrette</b>		<b>Salade verte</b>	
	Endives vinaigrette Chou rouge aux pommes		Salade verte au maïs betteraves vinaigrette				Radis râpé Coleslaw		Cèleri à la moutarde à l'ancienne Rillettes de poisson	Viande bovine française  Porc français 
Plats principaux	<b>Pilons de poulet rôtis</b>		<b>Boulettes</b>				<b>Omelette</b>		<b>Beignets de poisson sauce tartare</b>	
	Filet de poisson beurre cumin		Filet de poisson aux câpres						Escalope de porc grillée	Volaille française 
Garnitures	<b>Haricots plats persillés</b>		<b>Purée</b>				<b>Tortis</b>		<b>Chou fleur béchamel</b>	
	Semoule		Carottes				Fondue de poireaux		Boulgour (sauce)	Agriculture biologique 
Produits	<b>Yaourt aromatisé</b>		<b>Coulommiers</b>				<b>Emmental</b>		<b>Yaourt aromatisé</b>	
	Tomme noire Edam Camembert		Gouda Fromage blanc Yaourt aromatisé				Fromage blanc vanille Pont l'évêque Fromage fondu		Mimolette Gouda Chèvre	Plat végétarien  Produit local 
Desserts	<b>Banane</b>		<b>Galette des Rois</b>				<b>Fruit de saison</b>		<b>Gâteau au yaourt au citron</b>	
	Tarte Pomme Pêche au coulis Liégeois		Moelleux au chocolat Fruit de saison Compote poire				Ananas Roulé confiture Pomme au four à la gelée de groseilles		Salade d'arumes Fruit de saison Flan caramel	Poisson frais 



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	<b>Crudités Composées</b>		<b>Salade de haricots rouges</b>				<b>Salade de pâtes</b>		<b>Tarte au fromage</b>	Viande bovine française
	Salade de Pois Chics		Salade de pommes de terre ciboulette				Carottes râpées		Quiche Lorraine	Viande bovine française
	Salade de blé		Salade verte emmental				Terrine de Léumes		Chou blanc émincé Mâche et betteraves	Porc français
Plats principaux	<b>Saute Poulet</b>		<b>Gratin de poisson béchamel</b>				<b>Boblognaise Légumes</b>		<b>Émincé de bœuf en carbonnade</b>	Volaille française
	Filet de poisson à l'échalote		Escalope de dinde viennoise						Filet de poisson sauce marinère	Volaille française
Garnitures	<b>Pomme De Terre Vapeur</b>		<b>Carottes braisées</b>				<b>Spaghetti</b>		<b>Mélange de légumes d'hiver</b>	Agriculture biologique
	Salsifis gratinés		Riz (sauce)				Poêlée romanesco		Semoule (sauce)	Agriculture biologique
Produits Laitiers	<b>Tomme blanche</b>		<b>Yaourt nature</b>				<b>St Nectaire laitier</b>		<b>Yaourt aromatisé</b>	Plat végétarien
	Fromage ail et fines herbes		Cantal jeune				Tome de Laqueuille		Coulommiers	Produit végétarien
	Fromage blanc		Camembert				Yaourt vanille		Raclette	Produit local
Desserts	<b>Mousse chocolat</b>		<b>Fruit de saison</b>				<b>Marmelade pomme abricot</b>		<b>Banane</b>	Poisson frais
	Tarte Citron		Ananas				Cocktail de fruits au sirop		Fruit de saison	Poisson frais
	Fruit de saison		Crème aux œufs				Liegeois Choco		Riz au lait	
	Compote pomme fraise		Cake aux pommes				Fromage blanc crème de marron		Entremets chocolat	



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	<b>Lentilles vinaigrette</b>		<b>Carottes et potimarron râpés</b>				<b>Betteraves à l'estragon</b>		<b>Chou chinois au sésame</b>	
	Salade de boulgour		Salade verte				Chou fleur ravigote		Radis	
	Cèleri vinaigrette au citron		Piemontaise				Endives aux dés d'emmental		Champignon à la grec	
	Coleslaw					Salade verte aux croutons				
Plats principaux	<b>Carré de porc à la moutarde</b>		<b>Sauté de veau marengo</b>				<b>Riz à la cantonaise riz, petits pois, omelette) (plat complet)</b>		<b>Blanquette de poisson</b>	
	Omelette		Filet de poisson crème de ciboulette						Dinde Pané	
Garnitures	<b>Haricots verts à l'ail</b>		<b>Coquillettes</b>				-		<b>Légumes Façon Tagine</b>	
	Cocos à la tomate		Embeurré de chou				Riz / julienne au beurre		Semoule	
Produits Laitiers	<b>Bleuet des prairies</b>		<b>Yaourt aromatisé</b>				<b>Fromage blanc</b>		<b>Brie</b>	
	Camembert		Emmental				Mimolette		St Nectaire laitier	
	Yaourt nature		Pont l'évêque				Carré de l'est		Yaourt aromatisé	
Desserts	<b>Fruit de saison</b>		<b>Poire crème anglaise</b>				<b>Banane au chocolat</b>		<b>Far Breton</b>	
	Ananas		Compote pomme				Fruit de saison		Gâteau ananas	
	Flan pâtissier		Beignet				Salade de pêche et abricot au sirop		Fruit de saison	
	Mousse chocolat		Fruit de saison				Éclair		Liégeois	



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	<b>Endives au comté</b>		<b>Salade de pâtes au thon</b>				<b>Cèleri vinaigrette au curry doux</b>		<b>Macédoine mayo</b>	
	Crudites Composées		Salade de riz				Salade de chou vert à l'ail		Poireaux vinaigrette	
	Œuf dur mayonnaise		Salade verte au maïs				Salade de haricots rouges		Salade de chou rouge aux pommes	
Plats principaux	<b>Emince de Bœuf aux carottes</b>		<b>Filet de poisson sauce basilic</b>				<b>Croustiant Fromage</b>		<b>Poulet Roti</b>	
	Filet de poisson à la crème		Saucisse de Toulouse						Filet de poisson au curry	
Garnitures	<b>Farfalles (+sauce)</b>		<b>Gratin de brocolis béchamel</b>				<b>Haricots beurre persillés</b>		<b>Semoule</b>	
	Épinards		Lentilles				Riz		Légumes couscous	
Produits Laitiers	<b>Yaourt aromatisé</b>		<b>Coulommiers</b>				<b>Bleuet des prairies</b>		<b>Fromage blanc</b>	
	Tomme blanche		Suisses nature				Tome de Laqueuille		Raclette	
	Yaourt nature		St Paulin				Carré frais		Fromage fondu	
Desserts	<b>Crème dessert</b>		<b>Banane au chocolat</b>				<b>Marbré</b>		<b>Pomme au four caramel</b>	
	Fromage blanc aux myrtilles		Fruit de saison				Chou chantilly		Fruit de saison	
	Ile Flottante		Gâteau de riz caramel				Fruit de saison		Tropézienne	
	Clafoutis abricot		Ananas rôti				Compote pomme banane		Fran caramel	