

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
Entrées	Taboulé		Carottes et panais râpés				Macédoine vinaigrette		Salade de coquillettes
	Mousse Canard		Salade verte au maïs				Salade de haricots blancs		Pamplemousse
	Chou rouge aux pommes		Cake petits légumes et curry				Coleslaw		Rillettes de poisson
	Salade Perles		Mousse de betterave au chèvre frais				Radis noir râpé		Celeri
Plats principaux	Poulet rôti		Saute de Bœuf bordelaise				Gratin PDT		Beignets de poisson sauce béarnaise
	Filet de poisson beurre cumin		Filet de poisson aux câpres						Rougail saucisse
Garnitures	Haricots plats persillés		-						Chou fleur béchamel
	Blé		Tortis / purée potiron				Carottes petit pois		Riz pilaf
Produits Laitiers	Yaourt nature		Coulommiers				Emmental		Yaourt aromatisé
	Tomme noire		Gouda				Fromage blanc vanille		Mimolette
	Edam		Fromage blanc				Pont l'évêque		Gouda
	Camembert		Yaourt aromatisé				Fromage fondu		Chèvre
Desserts	Riz au lait		Galette des Rois				Ananas frais		Compote
	Fruit de saison						Fruit de saison		Gâteau au yaourt au citron
	Pêche au coulis		Fruit de saison				Roulé confiture		Fruit de saison
	Liégeois						Pomme au four à la gelée de groseilles		Crème renversée

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	Judi	Logos	Vendredi
Entrées  	Chou chinois vinaigrette		Salade de haricots rouges				Endives aux noix		Tarte au fromage
	Salade verte emmental		Crudités Composées				Carottes râpées		Quiche Lorraine
	Salade de blé		Potimarron cru râpé				Salade de Pois Chiches		Chou blanc vinaigrette
	Salade de haricots verts		Champignons vinaigrette au citron				Pépinettes en salade		Mâche et betteraves
Plats principaux 	Escalope Viennoise		Gratin de poisson				Lasagnes Légumes		Émincé de bœuf en carbonnade
	Filet de Poisson au Citron		Escalope de dinde à la crème						Filet de poisson sauce marinière
Garnitures 	Puree		Carottes braisées						Gratin de courge
	Courgettes		Boulgour						Riz
Produits  	Fournols		Yaourt aromatisé				St Nectaire laitier		Yaourt aromatisé
	Brie		Cantal jeune				Tome de Laqueuille		Coulommiers
	Fromage blanc		Camembert				Yaourt vanille		Raclette
	St Paulin		Carré frais				Bleu		Yaourt nature
Desserts  	Crème dessert vanille		Ananas				Banane Chocolat		Salade de fruits frais
	Flan pistache		Fruit de saison				Quartiers de pomme caramélisés		Fruit de saison
	Fruit de saison		Tarte Citron				Fruit de saison		Semoule 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
Entrées 	Lentilles vinaigrette		Carottes et potimarron râpés				Betteraves à l'estragon		Chou chinois au sésame
	Salade de pomme de terre ciboulette		Piémontaise				Chou fleur ravigote		Radis noir râpé
	Cèleri vinaigrette au citron		Salade de fonds d'artichaut				Endives aux dés d'emmental		Pain perdu salé
	Coleslaw		Jambon cornichon				Salade verte aux croutons		Terrine de potimarron et châtaignes
Plats principaux 	Escalope de porc à la moutarde		Axoa de veau				Curry de légumes aux pois chiches		Keftas de Bœuf
	Filet de Poisson		Filet de poisson crème de ciboulette						Blanquette de dinde
Garnitures 	Haricots verts à l'ail		Brocolis				Riz		Légumes façon Tajine
	Coquillettes		Riz				Julienne au beurre		Semoule
Produits 	Bleuet des prairies		Yaourt nature				Fromage blanc		Brie
	Camembert		Emmental				Mimolette		St Nectaire laitier
	Yaourt aromatisé		Pont l'évêque				Carré de l'est		Yaourt aromatisé
	Fromage frais ail et fines herbes		Chèvre				Yaourt nature		Fromage fondu
Desserts 	Banane		Poire au chocolat				Fruit de saison		Éclair
	Salade pomme poire		Compote pomme				Salade d'orange à la cannelle		Gâteau ananas
	Flan pâtissier		Flan caramel				Salade de pêche et abricot au sirop		Fruit de saison
	Mousse chocolat		Fruit de saison				Far breton		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
Entrées 	Endives au comté		Salade de perles au thon				Cèleri vinaigrette au curry doux		Macédoine vinaigrette
	Chou blanc vinaigrette		Salade de riz aux dés de mimolette				Salade de chou vert à l'ail		Poireaux vinaigrette
	Œuf dur mayonnaise		Salade verte au maïs				Quiche de Poireaux		Salade de chou rouge aux pommes
	Velouté de pois cassés		Salade de pamplemousse				Salade de pâtes		Râpé de radis noir au fromage blanc
Plats principaux 	Sauté de porc à l'ancienne		Filet de poisson au basilic				Crousti Fromage		Couscous poulet et boulettes
	Filet de poisson à la crème		Saucisse de Toulouse						Filet de poisson au curry
Garnitures 	Farfalles		Brocolis aux amandes				Haricots beurre persillés		Semoule
	Épinards		Lentilles				riz		Légumes couscous
Produits 	Tomme Blanche		Yaourt nature				Bleuet des prairies		Fromage blanc
	Yaourt aromatisé		Coulommiers				Tome de Laqueuille		Raclette
	Suisses nature		St Paulin				Carré frais		Fromage fondu
	Bleu		Gouda				Yaourt nature		Brie
Desserts 	Île flottante		Banane au chocolat				Marbré		Salade de fruits frais
	fromage blanc aux myrtilles		Fruit de saison				Tropézienne		Fruit de saison
	Fruit de saison		Gâteau de riz caramel				Fruit de saison		Tarte feuilletée aux pommes
	Chou chantilly		Ananas rôti				Compote pomme banane		Crème aux œufs

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
Entrées									
									
									
 principaux									
									
Garnitures									
									
Produits					Yaourt nature				
					St Albray				
					Suisses aux fruits				
					Edam				
Desserts									
									
									

