


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

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Salade verte	Tomates en salade		Chou fleur sauce cocktail	Radis beurre
Merguez	Coquillettes jambon sauce cheddar	PIQUE	Steack haché	Quenelle nature en sauce
Semoule	*	NIQUE	Pommes de terre rôties	Riz pilaf
Fromage fondu	*		Yaourt aromatisé	Camembert
Abricots	Compote BIO		Fruits de saison	Gâteau pommes et noix

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade de pâtes	Salade verte	Pastèque		Salade zéro gaspi'l
Oeufs florentine	Salade de riz	Bolognaise au bœuf		Merguez grillées
Epinard à la crème	Poulet mariné froid	Penne rigate		Semoule au cumin
Gouda	Comté	Pont l'évêque		Yaourt nature
Crème dessert	Flan au caramel	Fruit de saison		Melon

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Coleslaw	Tarte provençale	Tomate mozzarella	Salade verte	Concombre vinaigrette
Omelette aux herbes	Filet de dinde marinée	Curry de poisson	Coquillettes carbonara	Aioli de poisson froid
Fondue de courgettes	Riz pilaf	Céréales gourmandes	*	Salade de pommes de terre
Buche du pilat	Fromage blanc	Yaourt aromatisé	Emmental rapé	Yaourt nature
Eclair chocolat	Pastèque	Banane rôtie	Mousse au chocolat	Pâtisserie

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Carottes rapées	Salade verte	Pizza	Salade de tomates et olives noires	Salade zéro gaspi'l
Couscous de pois chiche	Steack de veau haché	Poulet roti	Jambon blanc	Emincé de dinde à la crème
Semoule	Purée de pommes de terre	Chou fleur gratiné	Ratatouille fraîche	Haricots verts
Yaourt BIO	Fromage de la fruitière	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Fromage fondu
Compote pomme banane	Pastèque	Salade de fruits frais	Brownie	Melon