



MENU

Période du 25 au 29 Novembre 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pâté de tête et son cornichon · Sauté de volaille sauce basilic <u>Ss. Viande / Terrine de légumes/ steak quinoa provençale</u> · Röestis · Purée de brocolis · Tomme de Savo · Fruit de saison	Bouillon de petites pâtes · Pot au feu <u>Ss. Viande : Steak boulgour haricots rouges</u> · Légumes pot au feu · Pommes vapeur · Boursin · Salade de fruits au sirop	Houmous (en dégustation) · Salade verte · Couscous au poulet <u>Ss. Viande : Boulettes de lentilles sauce pizza</u> · Semoule · Fromage blanc · Salade d'agrumes aux épices	 Salade de pommes de terres aux oignons rouges · Steak quinoa boulgour · Sauce pizza · Epinards au beurre · Abondance · Fruit de saison	Velouté céleri potiron · Filet de colin sauce diépoise · Petits légumes · Riz · Samos · Gâteau au chocolat
--	---	--	--	--



Menu végétarien



Label rouge



Origine Protégée



Fait maison

Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée :

Céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO₂, lupin, mollusques.

Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.