



# MENU

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI



Salade de betteraves à l'échalote	Salade de pommes de terre	Pomelos	 Potage au lait d'amandes	Salade de carottes râpées
·	·	·	·	·
Sol l'y laisse aux graines de moutarde <i>Ss. Viande : Boulettes provençale</i>	Chipolatas au jus <i>Ss. Viande : Steak de fromage</i>	Rôti de dinde sauce bordelaise <i>Ss. Viande : Steak boulgour pois chiche</i>	Omelette gratinée morilles et parmesan	Dos de colin sauce échalote
·	·	·	·	·
Carottes persillées	Quinoa aux petits légumes	Haricots verts persillés	Pommes rissolées	Poêlée méridionale
·	·	·	·	·
Coquillettes	Carré liguel	Gnocchis	Brillat savarin 	Semoule fine
·	·	·	·	·
Tommes 	Pomme au four	Fromage blanc	Baba savarin	Brioche
·	·	·	·	·
Fruit de saison		Fruit de saison		Ile flottante



 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 SO<sub>2</sub>, lupin, mollusques.

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