



LUNDI



Salade verte

•  
Boulgour millet

•  
Epinards aux oignons

•  
Pommes vapeur

•  
Crème dessert  
chocolat

MARDI

Crème de choux fleurs

•  
Merlu sauce  
bouillabaisse

•  
Eblys

•  
Brie

•  
Fruit

MERCREDI

Terrine de légumes

•  
Rôti de porc sauce  
charcutière

•  
Ss. Viande : Steak quinoa  
provençale

•  
Riz pilaf aux petits  
légumes

•  
Yaourt nature


•  
Salade de fruits frais

JEUDI

Salade verte

•  
Raviolis

•  
Ss. Viande : pané tomate  
mozzarella / spaghettis

•  
Camembert 

•  
Fruit de saison


VENDREDI

Macédoine  
mayonnaise

•  
Poisson meunière et  
citron

•  
Pommes noisettes

•  
Brocolis

•  
Tomme 

•  
Tarte aux pommes



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.**