



**LUNDI**




**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**



<p>Salade verte façon campagnarde</p> <p>•</p> <p>Colin sauce bordelaise <i>Ss. Viande : <u>Steak quinoa provençale</u></i></p> <p>•</p> <p>Purée de potiron</p> <p>•</p> <p>Semoule à couscous</p> <p>•</p> <p>Abondance </p> <p>•</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz aux crevettes</p> <p>•</p> <p>Carbonade de bœuf <i>Ss. Viande : <u>Pané de blé et épinards</u></i></p> <p>•</p> <p>Carottes en persillade</p> <p>•</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>•</p> <p>Petit suisse</p> <p>•</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage aux 7 légumes et curry</p> <p>•</p> <p>Rôti de dinde sauce à l'ancienne <i>Ss. Viande : <u>Steak boulgour millet</u></i></p> <p>•</p> <p>Poêlée villageoise</p> <p>•</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>•</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de perles nacrées au saumon fumé</p> <p>•</p> <p>Filet de poulet sauce aux girolles </p> <p><i>Ss. Viande : <u>pané de fromage</u></i></p> <p>•</p> <p>Purée brocolis</p> <p>•</p> <p>Pommes dauphines</p> <p>•</p> <p>Bûche de Noël</p>	<p>Salade de carottes au cumin</p> <p>•</p> <p>Œufs dur sauce béchamel</p> <p>•</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>•</p> <p>Riz</p> <p>•</p> <p>Comté </p> <p>•</p> <p>Banane</p>
---	---	--	---	--



 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.**