



















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






\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Betteraves rapée vinaigrette		Carottes râpées citron		Chou rouge râpé		Taboulé	
								 Viande bovine française  Porc français 
Plats principaux	Filet de colin Provençale		Sauté de bœuf aux petits légumes		Gratin de pommes de terre montagnard (plat complet)		Longe de porc au miel	
								 Volaille française 
Garnitures	Riz safrané		Petits pois		-		Gratin de poireaux	
								 Agriculture biologique
Produits							Petit suisse	
Laitiers								 Plat végétarien  Produit local 
Desserts	Fruit de saison		Moelleux aux poires		Compote pomme banane		Salade de fruits frais	
								 Poisson frais



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

*\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \**

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade verte emmental		Salade de radis aux fines herbes / radis beurre		Quiche lorraine		Macédoine mayonnaise	
Plats principaux	Quenelles sauce tomate		Bolognaise au bœuf		Rôti de veau au jus		Filet de poisson meunière	
Garnitures	Julienne de légumes au beurre		Macaroni		Carottes braisées		Blé	
Produits							Yaourt aromatisé	
Laitiers								
Desserts	Roulé confiture		Mousse chocolat		Pâtisserie Anniversaire		Fruit de saison	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



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

*\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \**

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Saucisson et cornichons		Salade de lentille		Choux fleurs en salade			Viande bovine française Porc français
Plats principaux	Filet de poisson ciboulette		Gratin de pâtes, légumes et fromage (plat complet)		Bœuf miroton		Menu de noel	Volaille française
Garnitures	Pomme de terre au four		-		Poêlée de petits légumes (carottes, chou-fleur, petits pois, haricots verts, et beurre)			Agriculture biologique Plat végétarien
Produits Laitiers	Kiri							Produit local
Desserts	Compote pomme fraise		Fruit de saison		Fromage blanc Fruits rouge			Poisson frais



