

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 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Courgettes râpées à la mimolette		Concombre au yaourt				Salade de lentilles		Tomate et féta	
	Salade verte		Salade de pamplemousse				Salade de quinoa et légumes		Cèleri vinaigrette au curry	
	Friand au fromage		Fonds d'artichaut à la provençale				Chou fleur ravigote		Maquereau à la tomate	
	Haricots verts à l'échalote		Salade de blé aux dés de gruyère				Brunoise de courgettes au basilic		Chou rouge râpé vinaigrette	
Plats principaux	Sauté de veau aux carottes		Chipolatas grillées				Lieu noir à l'aneth		Lasagnes sauce bolognaise	
	Œufs sauce mornay		Fricassée de poisson aux agrumes				Steak haché sauce bbq		Lasagnes de poisson	
Garnitures	Tortis		Petits pois au jus				Poêlée courgettes à la tomate		(plat complet)	
	Brocolis sautés		Gratin de pommes de terre				Frites		(plat complet)	
Produits	Fromage a la coupe		Fromage a la coupe				Fromage a la coupe		Fromage a la coupe	
Laitiers	Produit laitier		Produit laitier				Produit laitier		Produit laitier	
Desserts	Pêche au coulis de fruits rouges		Gâteau chocolat				Ananas frais		Liégeois	
	Corbeille de fruits		Compote				Corbeille de fruits		Crème renversée	
	Smoothie nectarine		Melon				Poire aux amandes		Compote pomme abricot sans sucre ajouté	
	Crème caramel		Corbeille de fruits				Mousse chocolat		Corbeille de fruits	



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 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade verte et croutons		Céleri rémoulade				Carottes rapées		Tomate basilic	
	Concombre tzatziki		Melon (selon saison)				Cake olives et lardons		Courgettes râpées vinaigrette	
	Brocoli cuit sauce cocktail		Tartine au thon				Champignons vinaigrette		Taboulé	
	Salade de blé		Betteraves rouge				Râpé de chou blanc		Pâté croûte	
Plats principaux	Wings poulet		Pavé végétarien				Sauté de bœuf à la moutarde		Plein filet pané	
	Filet de julienne au pesto		Merguez				Œufs durs sauce aurore gratinés		Émincé de porc aux oignons	
Garnitures	Potatoes au four		Ratatouille				Ratatouille		Tortis	
	Carottes aux oignons		Semoule (+sauce)				Riz		Fondue de poireaux	
Produits	Fromage a la coupe		Fromage a la coupe				Fromage a la coupe		Fromage a la coupe	
Laitiers	Produit laitier		Produit laitier				Produit laitier		Produit laitier	
Desserts	Crème dessert		Far aux pruneau				Salade de fruits frais		Salade d'agrumes	
	Flan caramel		liegeois choco				Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	
	Banane chocolat		Corbeille de fruits				Ile flottante		Pomme au four	
	Corbeille de fruits		Fruits au sirop léger				Compote meringuée		Fromage blanc au coulis	



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	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de carottes cuites à la coriandre		Salade de tomate et maïs				Concombre à l'aneth		Salade de lentille aux échalotes	
	Velouté de légumes verts		Cèleri râpé au fromage blanc et graines de moutarde				Râpé de chou rouge aux pommes		Tarte tomate et moutarde	
	Crudités composées		Salade de blé				Taboulé de quinoa		Salade verte croustons emmental	
	Endive aux noix		Macédoine mayonnaise				Salade de haricots verts		Rosette	
Plats principaux	Escalope de dinde au bleu		Parmentier de lentilles aux légumes (plat complet)				Filet de lieu au curry		Mijotée de poulet aux fruits secs	
	Colin à l'huile d'olive		Filet de poisson meunier				Grillade de porc sauce charcutière		Œufs béchamel	
Garnitures	Farfalle		Poeler de légumes				Gratin de courge		Fondue de courgettes	
	Haricots beurre persillés		Purée de pommes de terre				Frites		Riz	
Produits Laitiers	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe				Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	
	Produits laitiers		Produits laitiers				Produits laitiers		Produits laitiers	
Desserts	Salade de fruits frais		Compote pomme pêche sans sucre ajouté				Clafoutis aux fruits		Salade d'oranges	
	Corbeille de fruits		Ananas rôti				Compote		Corbeille de fruits	
	Moelleux aux pommes		Corbeille de fruits				Liégeois		Fromage blanc au coulis de fruits rouges	
	Crème dessert vanille		Glace				Corbeille de fruits		Fondant chocolat	



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	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Courgettes râpées		Salade de haricots coco				Poireaux vinaigrette		Carottes râpées à l'orange	
	Radis beurre		Salade de pâtes				Velouté de chou fleur à la muscade		Tomate vinaigrette	
	Rillettes de poisson		Endives vinaigrette				Salade de pommes de terre		Tartine au fromage	
	Salade verte lardons		Coleslaw				Salade verte		Salade de champignons frais	
Plats principaux	Omelette aux herbes		Gratin de poisson				Carbonara		Rôti de veau au jus	
	Boulettes de bœuf sauce tomate		Colombo de dinde				Carbonara au thon		Filet de poisson meunière	
Garnitures	Semoule		Carottes braisées				Penne		Riz	
	Dernière ratatouille		Pommes sautées				Gratin de salsifis		Purée de courge	
Produits Laitiers	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe				Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	
	Produits laitiers		Produits laitiers				Produits laitiers		Produits laitiers	
Desserts	Crème caramel		Ananas frais				Salade de fruits frais		Abricots au coulis	
	dernière glace		Corbeille de fruits				Corbeille de fruits		Poire au chocolat	
	Smoothie banane		Chou chantilly				Banane rôtie au four		Corbeille de fruits	
	Corbeille de fruits		Compote pomme poire sans sucre ajouté				Flan pâtissier		Flan pistache	



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	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de haricots rouges		Salade de haricots beurre				Salades mêlées		Salade de boulgour aux légumes	
	Salade de perles		Chou fleur ravigote				Rémoulade de radis noir		Haricots blancs à la libanaise	
	Concombre tzatziki		Émincé de fenouil aux pommes				Saucisson cornichon		Dernière tomate	Porc français
	Radis et pommes râpés		Rillettes de poisson				Mache et crouton		Crudités composées	
Plats principaux	Haut de cuisse de poulet rôti		Quenelles gratinées				Sauté de bœuf aux olives		Filet de poisson meunière	Volaille française
	Filet de poisson aux amandes effilées		Chili corn carne				Gratin de colin aux fruit de mer		Jambon grillé	
Garnitures	Pomme rissolées		Riz				Melange de semoule bio		Gratin de légumes	Agriculture biologique
	Petits pois au jus		Purée de brocoli				Haricots plats à l'ail		Coudes rayés (+ sauce)	
Produits Laitiers	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe				Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Plat végétarien
	Produits laitiers		Produits laitiers				Produits laitiers		Produits laitiers	
Desserts	Corbeille de fruits		Ananas au sirop				Mousse au chocolat		Crêpe	Produit local
	Salade d'agrumes		Corbeille de fruits				salade de fruit		Corbeille de fruits	
	Brunoise de pêche au sirop léger		Gâteau au yaourt				Beignet		Entremets pistache	Poisson frais
	Moelleux aux poires		Liégeois				Corbeille de fruits		Compote sans sucre ajouté	

Viande bovine française

Porc français

Volaille française

Agriculture biologique

Plat végétarien

Produit local

Poisson frais

Cuisiné par nos soins

