

" MENU DU JOUR "

lundi 25 septembre 2023

DEJEUNER

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

1 Entrées



Salade verte et croutons
Endives vinaigrette
Brocoli cuit sauce cocktail

2 Plats

Poulet rôti
Samoussa aux légumes

3 Garnitures

Frites
Carottes aux oignons

4 Produits Laitiers

Brie
Yaourt aromatisé
Fromage fondu

5 Desserts

Crème dessert
Banane chocolat
Corbeille de fruits

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Salade verte et croutons

Poulet rôti

Frites

Brie

Crème dessert

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

mardi 26 septembre 2023

DEJEUNER

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

1 Entrées

Concombre à l'aneth
Melon (selon saison)
Betteraves mimosa



2 Plats

Falafels fève et pois chiches
Filet de poisson au coulis

3 Garnitures

Purée de haricots verts
Semoule (+sauce)

4 Produits Laitiers

Bleuet des prairies
Fromage blanc
Camembert

5 Desserts

Marbré
Corbeille de fruits
Compote sans sucre ajouté

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Concombre à l'aneth

Falafels fève et pois chiches

Purée de haricots verts

Bleuet des prairies

Marbré

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

mercredi 27 septembre 2023

DEJEUNER

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

1 Entrées

Salade verte composée
Carottes râpées
Poireaux vinaigrette



" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Salade verte composée

Rougail saucisse

Chèvre

Flan nappé caramel

2 Plats

Rougail saucisse
Colin à l'armoricaine

3 Garnitures

Céréales gourmandes (boulgour, blé, cœur de blé, avoine)
Fenouil braisé au jus

4 Produits Laitiers

Chèvre
Yaourt nature
St Paulin

5 Desserts

Flan nappé caramel
Pomme au four caramel
Corbeille de fruits

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

jeudi 28 septembre 2023

DEJEUNER

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

1 Entrées



Salade Chakalaka
Salade Namibienne
Taboulé oriental

2 Plats

Émincé de dinde à l'ancienne
Poisson sauce aigre douce

3 Garnitures

Purée de patates douces
Poêlée de haricots rouges des Îles Marshall

4 Produits Laitiers

Morbier
Gouda
Tomme Espagnole

5 Desserts

Brownies maison
Quidim brésilien
Crumble pommes et sirop d'érable

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Salade Chakalaka

Émincé de dinde à l'ancienne

Purée de patates douces

Morbier

Brownies maison

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

vendredi 29 septembre 2023

DEJEUNER

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

1 Entrées

Tomate mimosa
Terrine de légumes sauce mayonnaise
Pâté croûte



2 Plats

Plein filet pané
Œufs durs sauce aurore gratinés

3 Garnitures

Riz
Fondue de poireaux

4 Produits Laitiers

Tomme au lait pasteurisé
Yaourt nature
Edam

5 Desserts

Salade d'agrumes
Corbeille de fruits
Fromage blanc au coulis de fruits jaunes

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Tomate mimosa

Plein filet pané

Riz

Tomme au lait pasteurisé

Salade d'agrumes

Bon appétit !

