

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LES CLASSIQUES	EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Entrées	Taboulé	Courgettes râpées à la fête	Tomates olives	Crudités variées	Crudités 
	Salade de pépinettes	Concombres tzatziki	Salade Zéro Gaspi! 	Cervelas vinaigrette	Salade Zéro Gaspi!
	Salade Strasbourgeoise 	Salade composée 	Saumon fumé		
Plats principaux	Œufs durs béchamel au fromage	Colombo de poulet 	Boulettes de bœuf à la tomate	Cordon bleu de volaille 	Sauce bolognaise 
	Poisson pané	Colombo de colin	Falafels fève pois chiche à la provençale	Dos de colin sauce champignons	Omelette aux herbes
Garnitures	Épinards	Riz de camargue	Semoule	Pommes de terre rôties	Tomates rôties au romarin
	Blé	Carottes braisées au cumin	Haricots beurre	Chou-fleur en gratin	Spaghettis
Produits laitiers	 Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe  Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent du GAEC de la Voie Sacrée - La ferme de LEMMES (55) 				
Desserts	Raisins	Marbré du chef 	Dernier melon !	Mousse chocolat du Chef 	Meringue 
	Flan pâtissier 	Semoule au lait 	Tarte aux fruits 	Fruit de saison	Desserts lactés
	Poire pochée au chocolat	Compote sans sucre ajouté		Liégeois	Compote sans sucre ajouté

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

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

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Recette du Chef



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte

