












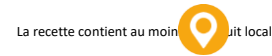
\* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Entrées			<b>SOIRÉE WRAPS</b>	
	Radis beurre	Pêche au thon	Crudités 	Crudités variées 
	Salade de pâtes poulet curry 	Crudités 	Betteraves mimosa	Velouté de courge
Plats principaux	Palette à la provençale 	Escalope viennoise 	Wrap de volaille 	Chipolatas 
Garnitures	Purée de potiron	Lentilles	Salade verte	Gratin dauphinois
	Légumes ratatouille	Tomate provençale	-	Chou-fleur
Produits laitiers	 <b>Assortiment de laitages et de fromages à la coupe</b>   <b>Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent du GAEC de la Voie Sacrée - La Ferme de LEMMES (55)</b>			
Desserts	Fruit de saison	Poire au sirop	Fruit	Fruit de saison
	Liégeois	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Beignet

**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**



*Les p'tits plus*

