

* Menus indicatifs, ajustés en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	EN VOYAGE	LES CLASSIQUES
Taboulé	Crudités de saison 	Salade de chou chinois	Salade de pommes de terre au thon 	Salad'bar crudités 
Concombre au fromage blanc	Tomate mozzarella	<i>Salade Zéro Gaspil'</i>	Macédoine	
Carottes râpées 	Salade verte emmental	Rosette	Maïs au chorizo	
Sauce bolognaise 	Boulettes d'agneau 	Steak de veau 	Émincé de poulet aux épices mexicaines 	Beignets de calamar
Sauce cheddar	Galette blé épinards emmental	Omelette piperade	Tortilla espagnole (pommes de terre)	Merlu au basilic
Tortis	Carottes au cumin 	Pommes rissolées 	Haricots verts sautés	Spaghettis
Tomates au romarin	Semoule <i>Sauce Provençale</i> 	Julienne de légumes au beurre <i>Sauce poivre</i> 	Riz pilaf <i>Épices mexicaines</i> 	Chou-fleur en gratin
 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) 				
Liégeois	Compote	Tarte au flan 	Marbré 	Desserts lactés
Pain d'épices	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Meringue 
Crème dessert vanille	Mousse au chocolat 	Beignet framboise	Semoule au lait 	Compote

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



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



Recette du Chef