

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

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI |
|---|----------------------------------|-------------------------------|--|
| | | | BARBECUE DES INTERNES |
| Galantine de volaille | Salade de pâtes au poulet | Salade tomates & fines herbes | Melon / Pastèque |
| Crudités | Coleslaw | Crudités composées | Salade de riz au thon |
| Blanquette de volaille | Chili con carne | Poulet rôti | Saucisses barbecue (chipolatas, merguez) |
| Fondue de poireaux au curry | Ratatouille | Pommes grenailles aux épices | Salade verte |
| Riz de Camargue | Boulogne | Brocolis | Chips |
| Assortiment de laitages et de fromages à la coupe | | | |
| Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent du GAEC de la Voie Sacrée - La Ferme de LEMMES (55) | | | |
| Batônnnet glacé pomme framboise | Salade de fruits frais de saison | Fruit de saison | Omelette Norvégienne |
| Fruit de saison | Desserts lactés | Tarte aux pommes | Fruit de saison |

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



au moins 1 aliment bio dans la recette



lait qualifié EGALIM



ne contient au moins 1 produit local



Les +



Découverte



Recette du Chef