

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

Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Taboulé Roti de porc et son jus Courgettes sautées Emmental Banane	Tomates en salade Curry de pois chiche et légumes Semoule Saint paulin Eclair chocolat			

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Betteraves vinaigrette Kefta de veau à la crème Purée de pommes de terre Vache picon Pomme BIO	Salade composée Samossas aux légumes Biryani aux légumes Coulommier Compote pommes bananes	Courgettes rapées vinaigrette Roti de dinde aux échalottes Gratin de chou fleurs Comté Pâtisserie	Salade verte BIO Couscous poulet Semoule et légumes Yaourt nature Salade orange et cannelle	Concombre vinaigrette Saucisse de toulouse Lentilles à l'ancienne Yaourt aromatisé Clafoutis

Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
	Salade vinaigrette Filet de poisson pané citron Pommes mousseline Yaourt aromatisé BIO Kiwi BIO	Chou chinois vinaigrette Palette de porc provençale Aubergines à la tomate Fromage de la fruitière Tarte aux poires	Salade de pommes de terre Poulet mariné Haricots beurre Saint nectaire Salade de fruits	Concombre à la menthe BIO Emincé de bœuf au paprika Penne rigate BIO Fromage blanc BIO Donut's

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Salade verte BIO Filet de colin à l'aneth Haricots ail et persil BIO Morbier Ananas frais	Ccoco à la libanaise Steak haché sauce vigneronne Blé pilaf BIO Brie Salade de fruits frais	Gaspacho Omelette aux herbes fraîches Ratatouille Comté Tarte moelleuse au chocolat	Salade de pâtes BIO Poulet roti Riz pilaf Fromage de la fruitière Compote	Hot dog chipolata Pomme grenaille Gouda Pastèque