



Déjeuner

lun. 01/12

mar. 02/12

jeu. 04/12

ven. 05/12

Entrée

Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Potage de légumes de saison bio



Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Feuilleté au fromage



Plat

Steak haché de veau
Sauce Champignons



Purée de pommes de terre bio



Filet mignon de cochon pané à l'avoine



Duo d'haricots verts et carottes persillés bio



Macaroni
Crème de cecci bio et feta



Filet de mullet meunière



Riz aux petits légumes bio



Fromage

Dessert

Yaourt nature bio



Tarte alsacienne aux pommes bio



Crème onctueuse au chocolat



Poire bio



Camembert bio à la coupe



BIO

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison

: Plat fait maison



: Origine France



: Confectionné par nos chefs



: Poisson Frais