

Du lundi 27 au vendredi 31 Janvier 2020

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CRUDITES GOURMANDES et/ou SALADE DE THON ----- GALETTE TOMATE MOZZA ou STEAK HACHE ----- HARICOTS PLATS D'ESPAGNE et/ou BLE AUX PETITS LEGUMES ----- YAOURT AUX FRUITS ----- CLEMENTINE	SALADE DE TORTIS BIO et/ou CRUDITES VARIES BIO ----- COLOMBO DE POULET BIO ou PAVE DE COLIN AUX FRUITS DE MER ----- POEELE DE LEGUMES MAISON BIO ----- EMMENTAL BIO ----- POMME LOCALE	VELOUTE ASIATIQUE et/ou CRUDITES VARIEES ----- MERLU AU CURRY ou ANDOUILLETTE NORMANDE ----- POMMES VAPEUR et/ou CAROTTES SAUTEES ----- YAOURT NATURE SUCRE ----- PANIER D HIVER	CRUDITES GOURMANDES et/ou CONCOMBRE ALPIN ----- BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE ou ESCALOPE DE PORC ----- RIZ CREOLE et/ou BROCOLIS SAUTES ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES ----- COMPOTEE DE FRUITS	CRUDITES VARIEES et/ou SALADE SALPICAIO ----- CORDON BLEU ou FILET DE MERLU ----- PENNES A L ESPAGNOLE et/ou DUO DE HARICOTS PERSILLES ----- MIMOLETTE ----- CREPES AU SUCRE



Fait maison



Bio : Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio



Produit local



Produit végétarien

Tous les **Mardi midi** nous proposons un menu à base de **produits locaux** ou **BIO**

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.



Origines des viandes sauf contre indication



Du lundi 27 au vendredi 31 Janvier 2020



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
FLAMMEKUECHE  et/ou POTAGE DU JOUR ----- MIJOTE DE CANARD A L'ESTRAGON  ----- LEGUMES PLANCHA ----- FROMAGE TARTARE ----- COMPOTE DE FRUITS	POTAGE DU JOUR et/ou COLESLAW ----- HACHIS PARMENTIER  ----- SALADE VERTE ----- CANTAL ----- CREME AUX OEUFS CHOCOLAT 	POTAGE DU JOUR et/ou SALADE TUNISIENNE  ----- BEIGNETS DE CALAMARS TARTARE ----- RATATOUILLE GOURMANDE  ----- ST PAULIN ----- ECLAIR AU CHOCOLAT	POTAGE DU JOUR et/ou SALADE STRASBOURGEOISE ----- CRUMBLE DE CABILLAUD  ----- FLAN DE LEGUMES AUX EPICES  ----- PETITS SUISSES ----- ANANAS FRAIS



Fait maison



Bio : Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio



Produit local

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.



Origines des viandes sauf contre indication

Menu du lundi 27 Janvier 2020 au vendredi 31 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER
	PETIT DEJEUNER (4, 5, 7, 13)	PETIT DEJEUNER (4, 5, 7, 11, 13)	PETIT DEJEUNER (4, 5, 7, 13)	PETIT DEJEUNER (4, 5, 7, 11, 13)
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
CRUDITES GOURMANDES (7) et/ou SALADE DE THON (12) ----- GALETTE TOMATE MOZZA (5, 7) et/ou STEAK HACHE ----- HARICOTS PLATS D'ESPAGNE (7) et/ou BLE AUX PETITS LEGUMES (2, 5) ----- YAOURT AUX FRUITS (7) ----- CLEMENTINE	SALADE DE TORTIS BIO (5, 11) et/ou CRUDITES VARIEES BIO ----- COLOMBO DE POULET BIO (2, 5, 7, 10, 11) et/ou PAVE DE COLIN AUX FRUITS DE MER (2, 3, 5, 7, 9, 12, 14) ----- POEELE DE LEGUMES MAISON BIO (7) ----- EMMENTAL BIO (7) ----- POMME LOCALE	VELOUTE ASIATIQUE (7) et/ou CRUDITES VARIEES (5, 7) ----- MERLU AU CURRY (7, 10, 12) et/ou ANDOUILLETTE NORMANDE ----- POMMES VAPEUR et/ou CAROTTES SAUTEES (7) ----- YAOURT NATURE SUCRE (7) ----- PANIER D HIVER	CRUDITES GOURMANDES (7) et/ou CONCOMBRE ALPIN (7) ----- BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE (5, 7) et/ou ESCALOPE DE PORC ----- RIZ CREOLE (7) et/ou BROCOLIS SAUTES (7) ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES (7) ----- COMPOTEE DE FRUITS	CRUDITES VARIEES (5, 7) et/ou SALADE SALPICAO (2) ----- CORDON BLEU (5, 7) et/ou FILET DE MERLU (12) ----- PENNES A L'ESPAGNOLE (5, 7, 10) et/ou DUO DE HARICOTS PERSILLES (7) ----- MIMOLETTE (7) ----- CREPES AU SUCRE (5, 7, 11, 14)
DINER	DINER	DINER	DINER	
FLAMMEKUECHE (5, 7) et/ou POTAGE DU JOUR ----- MIJOTE DE CANARD A L'ESTRAGON (7, 10, 14) ----- LEGUMES PLANCHA ----- FROMAGE TARTARE (7) ----- COMPOTE DE FRUITS	POTAGE DU JOUR et/ou COLESLAW (10, 11) ----- HACHIS PARMENTIER (5, 7, 14) ----- SALADE VERTE ----- CANTAL (7) ----- CREME AUX OEUFS CHOCOLAT (4, 7, 11)	POTAGE DU JOUR et/ou SALADE TUNISIENNE (11, 12) ----- BEIGNETS DE CALAMARS TARTARE (5, 9, 10, 11, 12, 14) ----- RATATOUILLE GOURMANDE ----- ST PAULIN (7) ----- ECLAIR AU CHOCOLAT (5, 7, 11, 13)	POTAGE DU JOUR et/ou SALADE STRASBOURGEOISE (7, 10, 11, 14) ----- CRUMBLE DE CABILLAUD (5, 12) ----- FLAN DE LEGUMES AUX EPICES (7, 11) ----- PETITS SUISSES (7) ----- ANANAS FRAIS	

Y. LEMAGNENT

GESTIONNAIRE

() : allergènes

Bon Week-end

B. BALLARIN

PROVISEUR

La cuisine se réserve le droit de changer le menu en fonction des livraisons de marchandises.

L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes. La vinaigrette en libre service contient de la moutarde

Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu.

codification	allergènes	codification	allergènes
1	ARACHIDES	8	LUPIN
2	CELERI	9	MOLLUSQUES
3	CRUSTACES	10	MOUTARDE
4	FRUITS A COQUE	11	OEUF
5	GLUTEN	12	POISSON
6	GRAINE DE SESAME	13	SOJA
7	LAIT	14	SULFITE

LE PETIT DEJEUNER

MARDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage

Purée de fruit
Fromage blanc

MERCREDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage

Œuf, jambon ,
fromage

JEUDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage

Pate à tartiner

VENDREDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage

Pan cakes ou pain
perdu