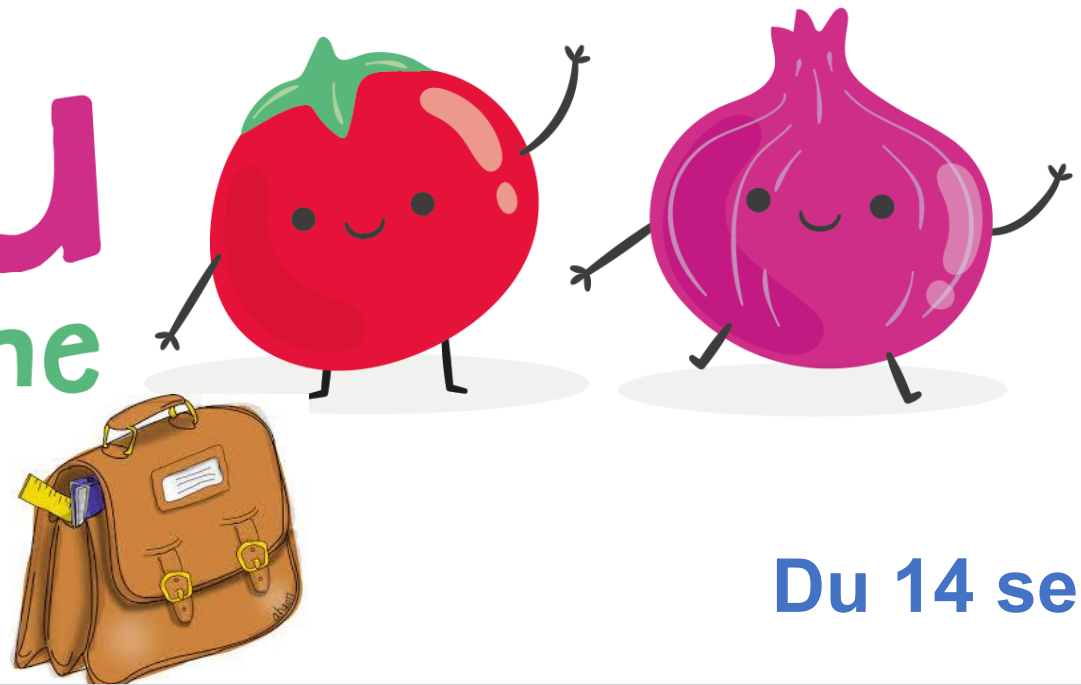


Menu de la semaine



Du 14 septembre au 18 septembre 2026

LUNDI 14/09/2026	MARDI 15/09/2026	MERCREDI 16/09/2026	JEUDI 17/09/2026	VENDREDI 18/09/2026
Pois chiche olives noires (12)	Salade verte (12)	Radis chou blanc sauce blanche (1-12)	Mousse de canard	Carottes râpées (12)
Filet de colin + citron (4)	Pâtes tortis bolognaise + emmenthal râpé (1-2)	Escalope de dinde	Filet de cabillaud + citron (4)	Blanquette végétarienne (1-2-3-9)
Haricots plats		Patates douces rôties	Brocolis / pomme de terre	Riz
Laitage (1)	Fruit	Fromage (1)	Laitage (1)	Compote
		Fruit	Fruit	

Fait maison

AOC
Appellation d'Origine contrôlée

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnementale

Label Rouge

Produits issus de la région

Produits issus de l'agriculture biologique

Certification environnementale Niveau 2

Liste des 14 allergènes : règlement européen INCO n°1169/2011

- 1

Lait
- 2

Gluten
- 3

Oeuf
- 4

Poissons
- 5

Sulfites
- 6

Fruits à coque
- 7

Crustacés

8

Mollusques

9

Cèleri

10

Soja

11

Arachides

12

Moutarde

13

Sésame

14

Lupin

Toutes nos vinaigrettes sont faites maison. Ces menus pourront subir certaines modifications en cas de problèmes d'approvisionnements ou de problèmes lors de leur réalisation.