

## Menu

Lundi

**Céleri** - mayonnaise 🍷  
 Filet de poisson pané 🍷 - et citron  
 /Croustillan pané au fromage  
 Pommes de terre - Epinards béchamel 🍷  
 Tomme noire IGP 🍷  
 Liégeois vanille

Mardi

Coleslaw (**carottes et chou blanc régional**) - vinaigrette 🍷  
 Dhal de **lentilles Corail** Bio  
**Riz Bio** Bio  
 Fromage fondu  
 Eclair au chocolat

Mercredi

Macédoine mayonnaise  
 Émincé de poulet - Sauce Normande  
 /Galette végétarienne - Sauce Normande  
 Macaronis - Sauce Normande  
 Tomme grise  
 Fruit de saison

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette au melfor  
 Jambon\* 🇫🇷 - Sauce **munster** 🍷  
 /Quenelles - Sauce **munster** 🍷  
 Rôsties  
**Yaourt** à la mirabelle Bio Bio 🍷  
 Tarte au **fromage blanc** 🍷

Vendredi

Crêpe au fromage  
 Rôti de boeuf VBF 🇫🇷 - Sauce tomate  
 /Oeufs durs - Sauce tomate  
**Orge perlé Bio** Bio 🍷 - **Carottes Bio** Bio  
**Camembert royal** 🍷  
**Banane Bio** Bio

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances

\* Contient du Porc - "Toutes nos viandes de bœuf, porc, sont d'origine française".

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Camembert royal	Fromage à tartiflette	Lait
Carottes Bio	Ail, Carotte, Huile, Sel fin	Sulfites
Coleslaw (carottes et chou blanc régional) - vinaigrette	Carotte, Chou blanc, Eau, Échalote, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre d'alcool	Moutarde, Oeufs
Croustillan pané au fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Céleri - mayonnaise	Céleri, Eau, Échalote, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre d'alcool	Céleri, Moutarde, Oeufs
Dhal de lentilles Corail	Ail, Bouillon de légumes, Cumin, Curcuma, Garniture pizza, Gingembre, Lait de coco, Lentille corail, Sel fin, Tomate	
Eclair au chocolat	Eclair	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Epinards béchamel	Crème fraîche, Eau, Epinard, Sauce béchamel, Sel fin	Lait
Filet de poisson pané	Poisson pané	Gluten, Poissons
Fromage fondu	Fromage portion	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Galette végétarienne	Boulette végétale	Gluten, Soja
Jambon*	Jambon blanc	
Liégeois vanille	Liégeois	Lait
Macaronis	Huile, Macaronis, Sel fin	Gluten
Macédoine mayonnaise	Eau, Échalote, Huile, Macédoine de légumes, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre d'alcool	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Oeufs durs	Oeuf dur	Gluten, Oeufs, Soja
Orge perlé Bio	Huile, Orge, Sel fin	Gluten
Pommes de terre	Huile, Pomme de terre, Sel fin	
Quenelles	Quenelle	Gluten, Oeufs
Riz Bio	Huile, Riz indica, Sel fin	
Rôti de boeuf VBF	Rôti de boeuf	
Rösties	Pommes paillassons	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce Normande	Bouillon de légumes, Cidre doux, Concentré de fruit, Crème fraîche, Eau, Oignon, Pomme, Sauce béchamel, Sel fin	Lait, Sulfites
Sauce munster	Bouillon de légumes, Ciboulette, Crème de fromage, Crème fraîche, Sauce béchamel, Sel fin	Lait
Sauce tomate	Ail, Garniture pizza, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Thym, Tomate	
Tarte au fromage blanc	Arôme, Crème fraîche, Farine de blé, Fond de tarte sucré, Fromage blanc, Jaune d'oeuf liquide, Oeuf liquide entier, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs

Plats	Ingrédients	Allergènes
Tomme grise	Tomme	Lait
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette au melfor	Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre blanc	Moutarde, Oeufs
Yaourt à la mirabelle Bio	Yaourt aromatisé	Lait
et citron	Citron	
Émincé de poulet	Émincé de poulet	