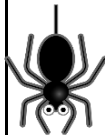


La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

Semaine du	20-oct.	au	24-oct.	
Macédoïne de légumes	Pizza au fromage	Crudités sauce fromage blanc	Carottes râpées	Saucisson sec cornichon
kefta de veau	Omelette	filet de poulet	Filet de poisson meunière	ravioli au bœuf
Tortis	Haricots verts sautés	Potatoes	Gratin de chou fleur béchamel	Blé à la tomate
Yaourt nature	Fromage fondu	Camembert	Fromage blanc	Tomme au lait pasteurisé
Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Eclair chocolat	Fruit de saison

Semaine du	27-oct.	au	31-oct.	
Radis beurre	Salade composée	Chou chinois et croutons	Salade de pâtes	Velouté carotte
Filet de colin sauce aux herbes	Gratin de pommes de terre montagnard	Boulette de bœuf sauce tomate	Escalope viennoise	hachi parmentier au potiron
Coquillettes	-	Brocolis braisés	Carottes au jus	
Chèvre	Yaourt aromatisé	Emmental	Yaourt nature	Mimolette
Poire au caramel	Fruit de saison	gateau roulé	Fruit de saison	Brownies

				
---	--	--	--	---

				
--	---	--	--	--