









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	1-févr.	au	5-févr.
Salade verte et croustons 	Duo de choux 	0	Carottes râpées à l'orange
Burger de veau	Poisson pané	0	Haricots rouges au chili 
Blé	Carottes braisées	0	Riz créole 
Yaourt aromatisé	Camembert	0	Fournols
Ananas	Donnut's au sucre	0	Salade de pêches au sirop
			Salade de pois chiches à la coriandre fraîche
			Boulette de bœuf à la tomate 
			Gratin de potiron
			Yaourt nature
			Fruit de saison 

Semaine du	8-févr.	au	12-févr.
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0

Semaine du	15-févr.	au	19-févr.
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0

Semaine du	22-févr.	au	26-févr.
Chou chinois vinaigrette 	Salade verte 	0	Cake emmental olive
Quenelles sauce tomate 	Bolognaise 	0	Rôti de veau au jus
Blettes au jus 	Tortis	0	Purée de courge
Conté	Bleu	0	Fromage blanc
Crumble pomme poire	Crème dessert	0	Salade de fruits frais
			Macédoine mayonnaise
			Filet de poisson à la tomate
			Céréales gourmandes (boulgour, blé, cœur de blé, avoine)
			Yaourt aromatisé
			Fruit de saison

