

Menus de la Semaine du 17 au 21 Octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
Salade iceberg et maïs <small>Sulfites, moutarde</small>	Taboulé (semoule) <small>Gluten</small>		Carottes râpées vinaigrette à l'orange <small>Sulfites, moutarde</small>	Potage de légumes <small>Gluten, lait</small>
Plats				
Chili SIN carne <small>Pas d'allergènes</small>	Cordon bleu <small>Gluten, lait</small>		Chipolatas <small>Pas d'allergènes</small>	Parmentier de poisson au potiron <small>Gluten, lait, poisson, crustacés</small>
Garnitures				
Riz <small>Pas d'allergènes</small>	Cordiale de légumes <small>Lait</small>		Lentilles <small>Pas d'allergènes</small>	Salade verte <small>Sulfites, moutarde</small>
Produits laitiers				
Coulommiers <small>Lait</small>	Yaourt aromatisé <small>Lait</small>		Petit cotentin <small>Lait</small>	Petit suisse sucré <small>Lait</small>
Desserts				
Compote bananes <small>Pas d'allergènes</small>	Fruit <small>Pas d'allergènes</small>		Crème dessert <small>Lait</small>	Fruit <small>Pas d'allergènes</small>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ouf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Cuisiné par nos équipes



Plat végétarien

