

Information concernant les allergènes :

Nous vous informons des allergènes qui sont présents dans les plats que nous vous cuisinons.

Et afin que nous puissions nous comprendre ci-dessous la signalétique.

Sur le menu vous retrouverez uniquement les numéros afin de garder une lisibilité des menus.

Nous restons disponibles pour toutes informations

- 1- Céréales contenant du Gluten
- 2- Crustacés
- 3- Œufs
- 4- Poisson
- 5- Arachides
- 6- Soja
- 7- Lait, Lactose
- 8- Fruits à coque
- 9- Céleri
- 10- Moutarde
- 11- Sésame
- 12- Sulfites
- 13- Lupin
- 14- Mollusques



Menu Primaire

DU 03 au 07 Mai 2021

18	03-mai	04-mai	06-mai	07-mai
Potage <i>Allergènes</i>	Velouté de carotte	Soupe à l'ancienne	Potage aux Lentilles	Soupe aux choux
	ou	ou	ou	ou
ENTREE 1 <i>Allergènes</i>	Salade d'haricot vert pomme de terre 10 3 12	Salade de Concombre 12 10	Salade Maïs Carotte 12 10	Pêche au Thon 4 3
	ou	ou	ou	ou
ENTREE 2 <i>Allergènes</i>	Cèleri rémoulade 3 10	Taboulé	Roulé jambon vache qui rit 7	Salade verte Dès de fromage raisin 7
PLAT 1 <i>Allergènes</i>	Cordon Bleu de Volaille 18	Gnocchi Sauce Bolognaise Emmental râpé 7 1	Paëlla Classique 2 12 14 4	Brandade de Poissons gratinée 7 4
	ou	ou	ou	ou
PLAT 2 <i>Allergènes</i>	Blanquette de veau	Sauté de porc au curry 7 1	Paëlla Végétarienne	Jambon braisé sauce BBQ 7
FECULENTS <i>Allergènes</i>	Riz	Gnocchi 1		Purée maison
LEGUMES <i>Allergènes</i>	Ratatouille	Duo choux brocolis 12 10	Carotte au curry	Julienne de Légumes
DESSERT du jour <i>Allergènes</i>	Eclair au chocolat	Panna cotta coulis de fraise 7	Muffin pépites Chocolat Maison 1 3 7	Mousse Citron Maison 3 7 1
	ou	ou	ou	ou
Produit Laitier <i>Allergènes</i>	Yaourt aux fruits 7	Carre Frais 7	Tranche Emmental 7	Yaourt Nature sucrée 7
	ou	ou	ou	ou
FRUIT	Pomme	Ananas	Banane	Orange