

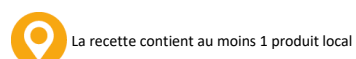
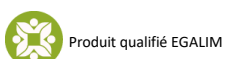
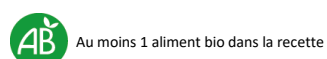
* Menus indicatifs, ajustés en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre tzatziki (sauce yaourt, herbes, ail, citron, huile d'olive)	 Salade verte 		Haricots rouges vinaigrette	 Courgette rapée
Curry de pois chiches au lait de coco	 Bolognaise au bœuf		Filet de poisson pané	 Émincé de poulet
				
Riz sauté 	Penne 		 Ratatouille	Semoule
	(plat complet)			
				 Emmental
Glace	 Fruit de saison		Pastèque	 Melon

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

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

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Tomate à l'emmental	Salade de haricots blancs au cumin		 Salade verte	 Carotte rapée
 Sauté de dinde cury	Omelette fromage		 Rôti de porc au jus	Calamar à la romaine
Blé pilaf	 ourgettes et aubergines sautées		Farfalles	 Frites
				 Fromage sec
Compote sans sucre ajouté	Salade de pastèque à la menthe		Salade de fruits frais de saison	Fromage blanc coulis de fruit rouge
				

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

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

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			ANIMATION Espagne	
 Crudités (salade verte, tomates, oignons)	 Concombre vinaigrette		Salade espagnole	 Salade verte
			Paella valenciana	
Tarte tomate chevre basilic	Filet de poisson citron			Sauté de bœuf à la tomate 
 Découverte des Aubergines grillées	Courgettes braisées			Lentilles
				Laitages
Glace	Gateau aux pépites de chocolats		Natillas à la vanille et speculos	Salade pastèque / melon

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

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

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pois chiche	Concombre vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette	Salade verte
				
Filet de poisson à l'armoricaine	Rougail saucisse		Sauté de bœuf à la moutarde	Feuilleté fromage
				
 Ratatouille	Riz		Haricots verts persillés	Choux fleurs persillé
 Découverte de la sauce armoricaine	(plat complet)			
				Laitages
Fruit de saison	Banane chocolat		Tarte myrtille	Clafoutis aux fruits
			Anniversaire	

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition

Déjeuners du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

[illegible]

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

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

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition

