



Cette semaine notre chef vous propose* :

	Midi
Lundi 29 avril	Filet de perche sauce beurre blanc Tajine de poulet Ribs marinés
Mardi 30 avril	Côte de porc viennoise Sauté de volaille aux herbes Poisson de la marée meunière
Mercredi 01 mai	JOUR FÉRIÉ
Jeudi 02 mai	Rognons de veau à la moutarde Poisson de la marée Boulette de bœuf maison
Vendredi 03 mai	Filet de poisson meunière Côte de porc charcutière Sauté de bœuf tzigane



Notre self est ouvert du lundi au vendredi de 11h45 à 13h.

* sous réserve de modifications

Le traiteur à domicile* :

Repas livré à l'adresse de votre choix (rayon de 5km) = 14,00 € (+ 1,50€ la boisson)

Prise de commande par téléphone au 03.82.53.30.38 de 8 h à 10 h pour le jour même

Lundi 29 avril Midi	Gaspacho Tajine de poulet Semoule aux fruits secs Fromage du jour ** Crème au chocolat fermière bio Alternative végétale : Raviolis au fromage
Mardi 30 avril Midi	Macédoine Sauté de volaille aux herbes Gratin dauphinois Fromage du jour ** Ile flottante Alternative végétale : Galette de pois et légumes
Mercredi 01 mai Midi	JOUR FÉRIÉ  <i>Bon 1er mai</i>
Jeudi 02 mai Midi	Salade de maïs, tomates et poivrons Boulette de bœuf maison Purée de pommes de terre maison Fromage du jour ** Pâtisserie Alternative végétale : Filet de colin aux champignons
Vendredi 03 mai Midi	Assortiment de crudités Sauté de bœuf tzigane Pâtes Fromage du jour ** Fraises au sucre Alternative végétale : Boulettes aux lentilles et sarasin

* Menus sous réserve de modifications

**Les fromages sont définis le jour-même par nos équipes





**INFORMATION ALLERGENES.
TOUTE AUTRE INFORMATION UTILE SUR DEMANDE
ADRESSEZ VOUS A L'ACCUEIL**

		G l u t e n	C r u s t a c é s	L a i t	A r a c h i d e s	F r u i c 	M o l l u 	P o i s s o n s	M o u t a 	Œ u f s	L u p i n	S o j a	S é s a m e	C é l é r i	A n h y d r o s u l f u r
Lundi	GASPACHO														
	RAVIOLIS GRATINÉS	X		X						X				X	X
29-avr	RAVIOLIS AU FROMAGE	X		X						X				X	X
	COURGETTES			X						X				X	
	MINI BONBEL			X											
	CRÈME AU CHOCOLAT BIO			X											
	FRUIT DE SAISON														
Mardi	MACÉDOINE								X	X					
	SAUTÉ DE VOLAILLE AUX HERBES	X		X						X				X	X
30-avr	GALETTE DE POIS ET LÉGUMES	X		X						X				X	X
	RIZ CRÉOLE			X						X				X	
	CHAVROUX			X											
	FRUIT DE SAISON														
	CAROTTES			X						X				X	
Mercredi															
01-mai	1er Mai														
Judi	SALADE MAÏS TOMATE ET POIVRONS														
	FILET DE COLIN AUX CHAMPIGNONS	X		X				X		X				X	X
02-mai	BATONNIÈRE DE LÉGUMES			X						X				X	
	PURÉE DE POMMES DE TERRE			X											X
	CHANTENEIGE			X											
	PETITS FILOU AUX FRUITS			X											
	FRUIT DE SAISON														
Vendredi	MELON														
	SAUTÉ DE BOEUF TZIGANE	X		X						X				X	X
03-mai	BOULETTES LENTILLES SARRASIN	X		X						X				X	X
	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE			X						X				X	
	CANTAL AOP			X											
	COMPOTE POMME BIO			X											
	BROCOLIS AU JUS BIO			X						X				X	

La législation nous impose l'affichage des allergènes.

Au regard de la complexité de notre activité et du nombre de produits différents que nous mettons en œuvre chaque jour, nous attirons l'attention de notre clientèle sur le fait qu'un oubli dans l'information, une erreur de manipulation ou une contamination croisée reste possible.

Nous recommandons aux personnes souffrant d'allergies sévères de demander un complément d'information auprès du responsable restauration disponible à l'accueil.