



Cette semaine notre chef vous propose* :

	Midi
Lundi 1 avril	Féié
Mardi 2 avril	Sauté de veau aux olives Poisson de la marée Capellettis au fromage
Mercredi 3 avril	Poisson pané sauce tartare Filet de poulet bistro Pot au feu
Jeudi 4 avril	Poisson de la marée Couscous Lapin rôti a la tomate
Vendredi 5 avril	Bœuf braise aux carottes Poisson de la marée Pastasciutta



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 1 avril Midi	Férialé
Mardi 2 avril Midi	Melon Sauté de veau aux olives Haricot verts / Pomme de terre mousseline maison Fromage du jour ** Crème au chocolat Alternative végétale : Cappelletis au fromage
Mercredi 3 avril Midi	Salade de tomates Filet de poulet bistro Riz pilaf Fromage du jour ** Yaourt de la ferme bio Alternative végétale : pané de blé tomate et mozzarella
Jeudi 4 avril Midi	Salade de haricots verts Couscous Fromage du jour** Semoule Fromage blanc à la compote maison Alternative végétale : couscous aux boulettes végétales
Vendredi 5 avril Midi	Céleri rémoulade Pastasciutta Fromage du jour** Pâtes Salade de fruits Alternative végétale : omelette à la sauce tomate

* Menus sous réserve de modifications

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



SEMAINE N° 9		Gluten	Crustacés	Lait	Arachides	Fruitcoq	Mollusques	Poissons	Moutarde	Œufs	Lupin	Soja	Sésame	Céleri	Anhyd sulfur
MENSUS															
Lundi midi		x	x							x				x	x
01-avr		x	x					x	x	x				x	
		x	x						x	x				x	
			x							x				x	
			x							x				x	
		x	x							x				x	
									x						
			x							x					
Mardi midi	SAUTE DE VEAU AUX OLIVES	x	x					x		x				x	x
02-avr	POISSON DE LA MAREE	x	x							x				x	
	CAPELLETTIS AU FROMAGES	x	x							x				x	x
	HARICOTS VERTS		x												x
	POMME MOUSSELINE MAISON		x							x				x	
	LEGUMES DU JOUR		x							x				x	
	MELON														
	TOMME BLANCHE		x												
	CREME AU CHOCOLAT														
	CAROTTES A LA CREME														
Mercredi	POISSON PANE SAUCE TARTARE	x	x						x	x				x	x
03-avr	FILET DE POULET BISTRO	x	x							x				x	x
	POT AU FEU	x	x							x				x	
	RIZ PILAF/POMMES VAPEUR	x	x												
	LEGUMES DU POT		x							x				x	x
	PETITS POIS		x							x				x	
	SALADE DE TOMATES		x												
	FROMAGE		x												
	YAOURT DE LA FERME BIO		x												
	PETITS POIS CAROTTES		x							x					
Jeudi midi	ROTI DE PORC CHASSEUR	x	x							x				x	x
04-avr	COUSCOUS	x	x			x	x			x				x	x
	LAPIN ROTI A LA TOMATE	x	x							x				x	
	SEMOULE		x							x				x	
	PETITS POIS AU JUS														
	LEGUMES DU JOUR		x							x				x	
	SALADE DE HARICOTS VERTS								x	x					
	FROMAGE		x												
	FROMAGE BLANC A LA COMPOTE MAISON		x							x					
	JULIENNE DE LEGUMES														
Vendredi	BŒUF BRAISE AUX CAROTTES	x	x							x				x	x
05-avr	POISSON DE LA MAREE	x	x			x	x			x				x	x
06-avr	PASTASCIUTTA	x	x							x				x	
	JULIENNE DE LEGUMES		x							x				x	
	PATES / POMME VAPEUR														
	LEGUMES DU JOUR		x							x				x	
	CÉLERI RÉMOULADE								x	x					
	SALADE DE FRUITS		x												
	CRUDITES VARIEES								x	x					
	FROMAGE		x												
	PÂTISSERIE	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.