



Cette semaine notre chef vous propose* :

	Midi
Lundi 20 mai	<p style="text-align: center;">JOUR FÉRIÉ</p> 
Mardi 21 mai	<p style="text-align: center;">Escalope de volaille viennoise Tortillas au poulet Calamar à l'armoricaine</p>
Mercredi 22 mai	<p style="text-align: center;">Pastasciutta Quenelles de brochet sauce nantua Rôti de porc forestier</p>
Jeudi 23 mai	<p style="text-align: center;">Couscous maison Omelette aux fines herbes Poisson de la marée</p>
Vendredi 24 mai	<p style="text-align: center;">Boulettes de bœuf maison Filet de loup au fenouil Porchetta rôtie marinée</p>



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 20 mai Midi	<p>JOUR FÉRIÉ</p> 
Mardi 21 mai Midi	<p>Melon Tortillas au poulet Riz Fromage du jour ** Fruit de saison</p> <p>Alternative végétale : Tortillas au poisson</p>
Mercredi 22 mai Midi	<p>Salade de tomates et mozzarella Pastasciutta Pâtes Fromage du jour ** Mousse au chocolat maison</p> <p>Alternative végétale : Quenelles de brochet</p>
Jeudi 23 mai Midi	<p>Céleri rémoulade Couscous maison Semoule Fromage du jour** Fraises au sucre</p> <p>Alternative végétale : Couscous au poisson</p>
Vendredi 24 mai Midi	<p>Concombre à la crème Boulettes de bœuf maison Pommes de terre fondantes / Tomate provençale Fromage du jour** Panna cotta maison aux fruits</p> <p>Alternative végétale : Filet de loup au fenouil</p>

* Menus sous réserve de modifications

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


Bon Appétit!

SEMAINE N° 1

SEMAINE N° 1		Gluten	Crustacés	Lait	Arachides	Fruits coques	Mollusques	Poissons	Moutarde	Oeufs	Lupin	Soja	Sésame	Céleri	Anhydride sulfuré
MENUS															
Mardi	ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE	x		x						x				x	x
21-mai	TORTILLAS AU POULET	x		x						x				x	x
	CALAMAR A L'ARMORICAINE	x		x		x	x			x				x	x
	RIZ CREOLE			x						x				x	
	CAROTTES A LA CREME			x						x				x	
	LEGUMES DU JOUR			x						x				x	
	MELON														
	YAOURT BIO			x											
	FRUIT DE SAISON														
	HARICOTS VERTS			x						x				x	
Mercredi	PASTACHUTTA	x		x						x				x	
22-mai	QUENELLE DE BROCHET SAUCE MANTUA	x	x	x				x		x				x	x
	ROTI DE PORC FORESTIER	x		x						x				x	
	PATES	x		x											
	JULIENNE DE LEGUMES			x						x				x	
	LEGUME DU JOUR			x						x				x	
	SALADE DE TOMATES MOZZARELLA			x											
	FROMAGE			x											
	MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON			x						x					
Judi	COUSCOUS MAISON	x		x						x		x		x	
23-mai	OMELETTE AUX FINES HERBES	x		x						x					
	POISSON DE LA MAREE	x		x				x		x				x	x
	SEMOULE	x		x											
	PETITS POIS POMMES DE TERRE			x						x				x	
	LEGUMES DU JOUR			x						x				x	
	CÉLERI RÉMOULADE								x	x				x	
	COUSCOUS AU POISSON	x		x				x		x				x	
	FROMAGE			x											
	FRAISE AU SUCRE														
Vendredi	BOULETTE DE BŒUF MAISON	x		x						x				x	
24-mai	FILET DE LOUP AU FENOUIL	x		x				x		x				x	x
	PORCHETTA ROTIE MARINEE	x		x						x				x	x
	BLE CREOLE / POMMES FONDANTES	x		x											
25-mai	TOMATE PROVENCALE														
	EPINARD A LA CREME			x						x				x	
	CONCOMBRE À LA CRÈME			x											
	ŒUF MACEDOINE								x	x					
	PÂTISSERIE	x		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.