



Cette semaine notre chef vous propose\* :

	Midi
Lundi 10 juin	Boulettes de bœuf maison Calamars à la romaine Rognons de bœuf façon Kraemer
Mardi 11 juin	Poisson de la marée Rôti de porc chasseur Escalope de volaille viennoise
Mercredi 12 juin	Lapin à la catalane Tortilla de patatas Paëlla au poulet
Jeudi 13 juin	Escalope de porc viennoise Poisson de la marée Poulet rôti chasseur fermier
Vendredi 14 juin	Jambon braisé maison Truite meunière Lasagnes gratinées maison



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 10 juin Midi	Salade de tomates Boulettes de bœuf maison Gratin dauphinois maison / Choux de Bruxelles Fromage du jour ** Île flotante  Alternative végétale : Galette de pois et légumes
Mardi 11 juin Midi	Assortiment de crudités Rôti de porc chasseur Pâtes Fromage du jour ** Crème au chocolat fermier bio  Alternative végétale : Poisson de la marée
Mercredi 12 juin Midi	Melon Paëlla au poulet Fromage du jour ** Pana cotta aux fruits  Alternative végétale : Tortillas de papatas et tomate provençale
Jeudi 13 juin Midi	Betteraves à la vinaigrette Escalope de porc viennoise Purée crécy Fromage du jour ** Yaourt bio aromatisé de la ferme Alternative végétale : Tortillas de papatas et tomate provençale
Vendredi 14 juin Midi	Courgettes râpées au basilic Jambon braisé maison Pommes de terre sautées / Chou-fleur braisé Fromage du jour ** Mousse au chocolat maison Alternative végétale : Truite meunière

\* Menus sous réserve de modifications

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





SEMAINE N° 9		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 t c o q	M o l l u s q u e s	P o i s s o n s	M o u t a r d e	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 g e n e s
	MENUS														
Lundi midi	BOULETTE DE BŒUF MAISON	X		X						X				X	X
10-juin	CALAMAR A LA ROMAINE	X		X			X	X		X				X	
	ROGNON DE BŒUF FACON KRAEMER	X		X						X				X	X
	GRATIN DAUPHINOIS MAISON			X											X
	CHOUX DE BRUXELLES			X						X				X	
	RIZ CREOLE			X						X				X	
Soir	SALADE DE TOMATES														
	CANTAL			X											
	ILE FLOTTANTE			X						X					
	CAROTTES A LA CREME			X						X				X	
Mardi midi	POISSON DE LA MAREE	X		X				X		X				X	X
11-juin	ROTI DE PORC CHASSEUR	X		X						X				X	X
	ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE	X		X						X				X	X
	PATES	X		X											
	EPINARDS A LA CREME			X						X				X	
	LEGUMES DU JOUR			X						X				X	
Soir	ASSORTIMENT DE CRUDITEES								X	X					
	FROMAGE			X											
	CREME AU CHOCOLAT FERMIER BIO			X											
	PETITS POIS CAROTTES			X						X				X	
Mercredi	LAPIN A LA CATALANE	X		X						X				X	X
12-juin	TORTILLA DE PATATAS			X						X					X
	PAELLA AU POULET			X			X	X		X				X	X
	RIZ BASQUAISE			X						X				X	X
	PISTO MANCHEGO			X						X				X	
	LEGUMES DU JOUR			X						X				X	
Soir	MELON														
	COMTE			X											
	PANA COTTA AU FRUITS			X											
	JULIENNE DE LEGUMES			X						X				X	
Jeudi midi	ESCALOPE DE PORC VIENNOISE	X		X						X					X
13-juin	POISSON DE LA MAREE	X		X				X		X				X	X
	POULET ROTI CHASSEUR FERMIER	X		X						X				X	X
	PUREE CRECY			X						X				X	X
	LEGUMES DU JOUR			X						X				X	
	HARICOTS VERTS			X						X				X	
	BETTERAVE VINAIGRETTE								X	X					
	FROMAGE			X											
	YAOURT BIO AROMATISE DE LA FERME			X											
Vendredi	JAMBON BRAISE MAISON	X		X						X				X	
14-juin	TRUITE MEUNIERE	X		X				X		X				X	X
	LASAGNES GRATINEES MAISON	X		X						X				X	
	CHOUX FLEUR BRAISE			X						X				X	
	LEGUMES DU JOUR			X						X				X	
	POMMES VAPEUR			X											X
	COURGETTES RAPEES AU BASILC								X	X					
	MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON			X						X					
	CREME AU CARAMEL BIO DE LA FERME			X											
	LAITUE ET TOMATE														

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.