

Le traiteur à domicile* :

Repas livré à l'adresse de votre choix (rayon de 5km) = 14,30 € (+ 1,60€ la boisson)

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

Lundi 13 janvier Midi	Salade carnaval Boulettes de bœuf maison Boulgour / Haricots verts Fromage du jour** Beignet au chocolat Alternative végétale : Steak fromager
Mardi 14 janvier Midi	Céleri rémoulade bio Poulet rôti chasseur Pommes de terre rôties / Légume du jour Fromage du jour** Fromage blanc à la compote maison Alternative végétale : Filet de colin aux fines herbes
Mercredi 15 janvier Midi	Potage aux bolets Sauté de veau marengo Pâtes Fromage du jour** Panna cotta au coulis de fruits Alternative végétale : Falafels
Jeudi 16 janvier Midi	Assortiment de crudités Petit salé Lentilles Fromage du jour** Crème à la vanille de la ferme bio Alternative végétale : Steak au boulgour et lentilles corail
Vendredi 17 janvier Midi	Salade de betteraves bio et œuf dur Bouchée à la reine Riz bio Fromage du jour** Yaourt aux myrtilles de la ferme Alternative végétale : Bouchée au poisson


*Menus sous réserve de modifications

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





Cette semaine notre chef vous propose :*

	Midi
Lundi 13 janvier	Rôti de porc aux champignons Boulettes de bœuf maison Filet de maquereau à la moutarde
Mardi 14 janvier	Saucisse de Toulouse Poisson de la marée à l'oranaise Poulet rôti chasseur
Mercredi 15 janvier	Calamars à la romaine sauce tartare Palette à la diable maison Sauté de veau marengo
Jeudi 16 janvier	Sauté de bœuf à la bourguignonne Poisson de la marée Petit salé aux lentilles
Vendredi 17 janvier	Escalope de porc viennoise Filet de saumon grill Bouchée à la reine

Notre self est ouvert du lundi au vendredi de 11h45 à 13h00

* sous réserve de modifications

		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 o q u e s	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 e r i	n h y d r o s u l f u r
Lundi 13-janv	ROTI DE PORC AU CHAMPIGNONS	X		X											X
	BOULETTE DE BŒUF MAISON	X		X											X
	FILET DE MAQUEREAU A LA MOUTARDE	X		X				X	X						X
	HARICOTS VERTS BIO			X											
	BOULGOUR	X		X											
	LEGUMES DU JOUR			X											
	SALADE CARNAVAL														
	FROMAGE			X											
BEIGNET CHOCOLAT			X		X					X		X			
Mardi midi 14-janv	SAUCISSE DE TOULOUSE														
	POISSON DE LA MAREE A L'ORANAISE	X		X				X							X
	POULET ROTI CHASSEUR	X		X											X
	PUREE DE POIS CASSE / PUREE DE POTIRON	X		X											X
	LEGUMES DU JOUR	X		X											X
	POMMES ROTIES			X											
	CÉLERI RÉMOULADE BIO								X	X				X	
	FROMAGE			X											
FROMAGE BLANC COMPOTE MAISON			X												
Mercredi 15-janv	CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE TARTARE	X		X				X							X
	PALETTE A LA DIABLE MAISON	X		X					X						X
	SAUTE DE VEAU MARENGO	X		X											X
	PATES	X		X											
	EPINARDS A LA CREME			X											
	LEGUMES DU JOUR			X											
	POTAGE AUX BOLETS	X		X											X
	FROMAGE			X											
PANA COTTA AU COULIS			X												
Jeudi midi 16-janv	SAUTE DE BŒUF A LA BOURGUIGNONE	X		X											X
	POISSON DE LA MAREE	X		X				X							X
	PETITS SALE AUX LENTILLES	X		X											X
	LENTILLES BIO /POMME VAPEUR			X											X
	LEGUMES DU JOUR			X											
	ASSORTIMENT DE CRUDITÉS								X	X					
	FROMAGE			X											
CREME A LA VANILLE DE LA FERME BIO			X												
Vendredi 17-janv	ESCALOPE DE PORC VIENNOISE	X		X			X								X
	FILET DE SAUMON GRILL	X		X				X							X
	BOUCHEE A LA REINE	X		X											X
	RIZ PILAF			X											
	CÂROTTE A LA CREME			X											
	LEGUMES DU JOUR			X											
	SALADE DE BETTERAVES BIO ET ŒUF			X					X						
	FROMAGE			X											
	YAOURT AUX MYRTILLES DE LA FERME BIO			X											
SALADE DE FRUITS															

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.