




Menu du déjeuner / Lunch menu
du 11 au 15 octobre / From October 11th to 15th 2021

SEMAINE DU GOÛT

		Lundi / Monday - menu ARDECHE	Mardi / Tuesday - menu NOUVELLE AQUITAINE	Mercredi / Wednesday - menu CAMARGUE	Jeudi / Thursday - menu AUVERGNE	Vendredi / Friday - menu BRETAGNE
	Entrée / starter	Tomate vinaigrette	Flan basque	Salade verte	Salade de lentilles vertes à l'échalote	Duo de panais et carottes au vinaigre de cidre
	Plat principal / Main dish	Boulettes d'agneau sce cresson*, bâtonnets de carottes sautés, pâtes	Aiguillettes de blé tomate et piment d'Espelette, petits pois	Sauté de bœuf guardian, riz de Camargue	Tranchettes de volaille au bleu d' Auvergne AOP**, gratin de pdt, haricots verts	Dos de colin sce bretonne, chou fleur au beurre salé
	Dessert	Tommes noire, fromage blanc et crème de marron	Mini-Cabrette	Yaourt au sucre de canne	Cantal AOP	Crêpe au sucre

Les produits proposés sont susceptibles de contenir des allergènes tels que :

céréales contenant du gluten, crustacés et produits à base de crustacés, œufs et produits à base d'œufs, poissons et produits à base de poissons, arachide et produits à base d'arachide, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait, fruits à coques, céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde, graines de sésame et produits à base de graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en con,centrattion de plus de 10mr/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2), lupin et produits à base de lupin,mollusques et produits à base de mollusques.

*Pour les repas sans viande : * poisson pané, ** bouchées de poisson blanc panées*