

Menu du déjeuner / Lunch menu
 du 14 au 18 juin / From June 14th to 18th 2021

	Lundi / Monday	Mardi / Tuesday - Menu Afrique du Sud	Mercredi / Wednesday	Jeudi / Thursday	Vendredi / Friday
 <p>Entrée / starter</p>	Betterave vinaigrette	Flan courgette chèvre	Tomate bio à l'échalote	Œuf dur mayonnaise	Melon
 <p>Plat principal / Main dish</p>	Boeuf braisé à la hongroise*, penne, carottes Vichy	Tranchettes de volaille sce poulette**, pommes rondes, chou-fleur ciboulette	Sauté de volaille à la crème de poivrons, purée	Escalope viennoise***, ratatouille, pommes vapeur	Dos de colin sce corail, haricots beurre sautés, pâtes
 <p>Dessert</p>	Emmental bio	Laitage saveur vanille	Tarte pomme-rhubarbe	Petit Louis	Camembert bio

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 concentration de plus de 10mg/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, **pané de blé tomate mozarella, ***bouchées de poisson blanc panées*