




**Menu du déjeuner / Lunch menu**  
 du 31 mai au 4 juin / From May 31st to June 4th 2021

		Lundi / Monday	Mardi / Tuesday - Menu Afrique du Sud	Mercredi / Wednesday	Jeudi / Thursday	Vendredi / Friday
	<b>Entrée / starter</b>	Salade deriz, petits pois, cranberries	Carottes râpées bio aux fruits secs	Œuf dur sce cocktail	Concombre vinaigrette	Tomates féta menthe
	<b>Plat principal / Main dish</b>	Omelette fraîche, purée de courgette, chou-fleur g- fines herbes	Kefta de bœuf à la tunisienne*, semoule, épinards à la crème	Filet de volaille à la romaine, printanière de légumes	Cordon bleu**, bâtonnets de carottes sautées, pâtes	Pépites de hoki panées, riz aux petits légumes, haricots beurre ciboulette
	<b>Dessert</b>	Brassé à la pulpe de fruits bio	Edam	Yaourt aromatisé bio	Liégeois chocolat bio	Chou saveur vanille

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 SO<sub>2</sub>), lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.

*Pour les repas sans viande : \*steak végétal, \*\*bouchées de poisson blanc panées*