Menu du déjeuner / Lunch menu

du 4 au 8 novembre / From November 4th to 8th 2019

		Lundi / Monday	Mardi/	Mercredi /	Jeudi /	Vendredi/
	3	·	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
	Entrée / starter	Velouté de 8 légumes	Endives vinaigrette	Œuf dur bio sce cocktail	Tomates à l'échalote	Carottes râpées aux pignons de pin
	Plat principal / Main dish	Paupiette de veau sce provençale, pommes sautées, haricots verts	Pépites de colin aux trois céréales, lentilles, haricots verts vapeur	Aiguillettes de volaille sce poulette, blé aux petits légumes, brocolis aux fines herbes	Goujons de poulet panés, pâtes, bâtonnets de carottes	Dos de colin à l'aneth, coquillettes, petits pois à la française
	Dessert	Brassé à la pulpe de fruits	Liégeois chocolat bio	Yaourt aromatisé	Délice d'emmental	Muffin au chocolat

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'oeufs, 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.