




**Menu du déjeuner / Lunch menu**  
 du 7 au 11 juin / From June 7th to 11th 2021

	Lundi / Monday	Mardi / Tuesday - Menu Afrique du Sud	Mercredi / Wednesday	Jeudi / Thursday	Vendredi / Friday
 <p style="text-align: center;"><b>Entrée / starter</b></p>	Salade coleslaw	Concombre façon tzaziki	Macédoine mimosa	Melon	Œuf dur bio sœce béarnaise
 <p style="text-align: center;"><b>Plat principal / Main dish</b></p>	Aiguillettes de poulet sœce vanille coco*, purée, wok de chou romanesco	Boulettes de bœuf charolaise sœce provençale**, salade de mini farfalles au basilic, haricots vert vapeur	Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert, cordiale de légumes	Tajine poulet agneau aux fruits secs***, semoule au curcuma, jeune carottes	Lasagnes au saumon, brocolis
 <p style="text-align: center;"><b>Dessert</b></p>	Camembert	Brassé à la pulpe de fruits	Yaourt nature	Gouda	Cookie chocolat blanc cranberries

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 : \*poisson pané, \*\*steak végétal, \*\*\*omelette*