



Menu septembre et octobre 2023 livres

Lundi
04/09/2023

SALADE DE POIS CHICHES ET TOMATE
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

Nuggets au blé
Céleri, Gluten

Nuggets de poulet
Céleri, Gluten, Moutarde

Haricots verts
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Yaourt nature sucré
Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pain
Gluten

Mardi
05/09/2023

Concombre sauce bulgare
Lait, Sulfites

Dahl de lentilles corail
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Saint paulin
Lait

Compote pommes et abricots allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pain
Gluten

Mercredi
06/09/2023

ENTRÉES

Cake à l'emmental
Oeufs, Gluten, Lait

Cake au jambon
Oeufs, Gluten, Lait

SALADES

PLATS

Roti de boeuf au jus d'herbes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tortilla campesina
Oeufs, Lait

GARNITURES

CAROTTES  PERSIL
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Pont l'évêque 
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Jeudi
07/09/2023

Tomates vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Bagel végétarien (légumes grillés, mozzarella, mesclun...)
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Cheeseburger
Gluten, Lait, Moutarde, Sésame, Sulfites

Pommes de terre quartier avec peau
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Yaourt nature sucré 
Lait

Brookies (alliance de brownie et cookie)
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Pain
Gluten

Vendredi
08/09/2023

Carottes râpées à l'aneth
Moutarde, Sulfites

Médailillon de merlu  sauce curry
Poissons, Gluten, Lait, Moutarde

Semoule 
Gluten

Bleu
Lait

Dessert lacté gélifié saveur vanille
Lait

Pain
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Menu septembre et octobre 2023 livres

Lundi
11/09/2023

Mardi
12/09/2023

Mercredi
13/09/2023

Jeudi
14/09/2023

Vendredi
15/09/2023

ENTRÉES

Carottes râpées

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SALADES

Concombre 🥒 sauce bulgare

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Macédoine mayonnaise

Oeufs, Moutarde, Sulfites

Haricots rouges en salade façon Texane

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cubes de betteraves

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique

Moutarde, Sulfites

PLATS

Couscous de boulgour, légumes et boulettes de sarrasin

Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Omelette nature

Oeufs, Lait

Cuisse de poulet sauce mafé

Gluten, Lait, Arachides, Soja

Cordon bleu

Gluten, Lait, Soja

Filet de colin d'Alaska 🐟 sauce agrume

Poissons, Lait

Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges, poivron)

Oeufs, Gluten

Quiche aux légumes

Oeufs, Gluten, Lait

GARNITURES

RIZ PILAF 🍚

Lait

Gratin courgettes

Lait

Serpentini

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

POMMES BOULANGERES

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

FOURME D'AMBERT 🧀

Lait

Yaourt nature sucré 🍓

Lait

Gouda

Lait

Comte 🧀

Lait

Fromage fondu La vache qui rit

Lait

DESSERTS

Crumble aux fruits rouges

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Gâteau aux haricots blancs et myrtilles

Oeufs, Gluten, Lait

Smoothie abricot pomme banane

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

BOULANGERIE

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Menu septembre et octobre 2023 livres

Lundi
18/09/2023

Blé en salade
Gluten, Moutarde, Sulfites

Mardi
19/09/2023

Céleri remoulade
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

Mercredi
20/09/2023

E N T R É E S

Salade de tomate au maïs vinaigrette
Gluten, Sésame, Soja, Sulfites

Jeudi
21/09/2023

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

Vendredi
22/09/2023

Radis beurre
Lait

P L A T S

escalope de porc aux herbes
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Sauce aux 3 fromages (parmesan, mozzarella, bleu)
Gluten, Lait

Omelette à la tomme
Oeufs, Lait

Lasagne au boeuf 🍷
Gluten, Lait

Médailon de merlu 🐟 sauce citron
Céleri, Poissons, Gluten, Lait

Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale
Gluten, Lait

Rôti de dinde 🍗 au jus d'oignons
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Lasagnes aux légumes du sud
Gluten, Lait

G A R N I T U R E S

Lentilles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

P R O D U I T S L A I T I E R S

Gratin courgettes
Lait

Macaroni 🍝
Gluten

Saint paulin
Lait

Mimolette
Lait

Fromage frais Petit cotentin
Lait

Tomme grise
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

D E S S E R T S

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Smoothie poire pomme ananas
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gâteau Basque 🍰
Oeufs, Gluten, Lait

Cake à la vanille et crème à l'ananas
Oeufs, Gluten, Lait

Compote pommes allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

B O U L A N G E R I E

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Menu septembre et octobre 2023 livres

Lundi
25/09/2023

Oeuf dur sauce cocktail
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Mardi
26/09/2023

Choux bicolores
Sulfites

Mercredi
27/09/2023

ENTRÉES

Cake à la tomate olives et basilic
Oeufs, Gluten, Lait

SALADES

PLATS

Médailillon de merlu 🐟 sauce curry
Poissons, Gluten, Lait, Moutarde

Penne, tomates, lentilles corail, hache végétal
et emmental
Gluten, Lait, Soja

Sauté de porc sauce caramel
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute
information relative à la présence d'allergènes.*

Quiche au saumon et épinards
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute
information relative à la présence d'allergènes.*

Chipolatas
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Omelette aux champignons
Oeufs, Lait

Fricassée colin d'Alaska 🐟
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute
information relative à la présence d'allergènes.*

Cassoulet
Gluten

Haricots verts à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

GARNITURES

Epinards 🥬 en branche béchamel
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute
information relative à la présence d'allergènes.*

Carottes 🥕 béchamel au fromage fondu La
vache qui rit
Gluten, Lait

Haricots blancs coco à la sauce tomate
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Munster
Lait

Carré
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Saint nectaire 🍷
Lait

Edam
Lait

Crème caramel
Oeufs, Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

DESSERTS

Salade de fruits frais
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Smoothie pomme, ananas aux sirop d'érable
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Milk shake vanille
Lait

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.