

Menu midi 4 composants

Lundi

Sauté de porc cuisiné par nos chefs 🍴 - Sauce dijonnaise
/Falafels - Sauce dijonnaise
Blé pilaf - Haricots verts vapeur
Yaourt sucré
Orange Bio 🌱

Mardi

Omelette nature fraîche
Frites - , Ketchup
Cantal AOP 🏆
Crème dessert chocolat

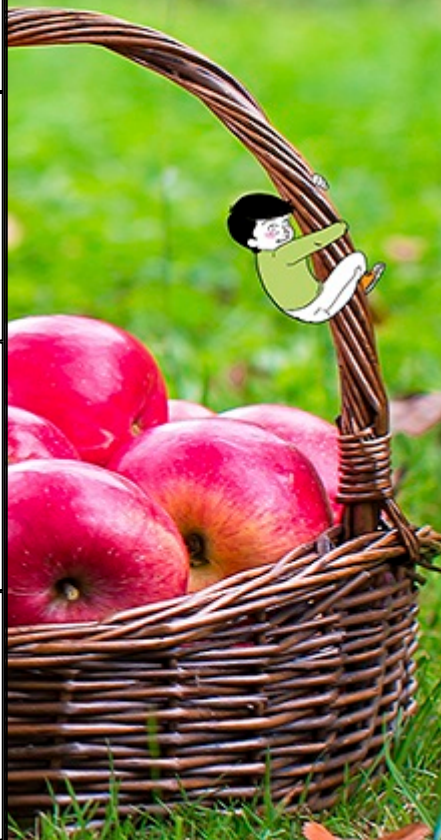
Mercredi

Jeudi

Surimi - Sauce mayonnaise
Nuggets de poulet pané - Sauce barbecue
/Nuggets de poisson - Sauce barbecue
Coquillettes Bio 🌱 - Emmental râpé
Fruit de saison

Vendredi

Poisson et riz de Camargue IGP façon paëlla 🏆
Emmental Bio 🌱
Gâteau au yaourt du chef



Plats	Ingrédients	Allergènes
, Ketchup	Ketchup	
Blé pilaf	Coeur de blé, Huile, Oignon, Sel fin	Gluten
Cantal AOP	Cantal	Lait
Coquillettes Bio	Coquillettes, Huile, Sel fin	Gluten
Crème dessert chocolat	Crème dessert	Lait
Emmental Bio	Emmental	Lait
Emmental râpé	Emmental	Lait
Falafels	Falafels	Gluten
Frites	Frites	
Fruit de saison	Pomme	
Gâteau au yaourt du chef	Farine de blé, Fromage blanc, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Sucre semoule, Yaourt nature	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts vapeur	Eau, Haricot vert, Sel fin	
Nuggets de poisson	Nuggets de poisson	Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons
Nuggets de poulet pané	Nuggets	Gluten
Omelette nature fraîche	Omelette	Lait, Oeufs
Orange Bio	Orange	
Poisson et riz de Camargue IGP façon paëlla	Carotte, Colin d'Alaska, Eau, Fruits de mer, Huile, Moule, Oignon, Petit pois, Poivron rouge, Riz de Camargue, Riz d'or, Sel fin, Tomate	Céleri, Crustacés, Mollusques, Poissons
Sauce barbecue	Ail, Arôme, Eau, Farine de blé, Huile, Ketchup, Muscade, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Sauce dijonnaise	Ail, Eau, Estragon, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Moutarde, Oignon, Persil, Sel fin	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauté de porc cuisiné par nos chefs	Sauté de porc	
Surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait