

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées</b>				
Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités
<b>Plats</b>				
 Emincé de bœuf sauce champignons forestiers	 Rôti de dinde aux épices tandoori	Tomates farcies végétales	 Côte échine de porc sauce moutarde	 Filet d'églefin à la crème de basilic
Quenelles sauce champignons forestiers	Filet de saumon aux épices tandoori		Pané au sarrazin	
<b>Accompagnements</b>				
Polenta	Blé	Riz cantonais maison	Lentilles	Gnocchis à la betterave
 Brocolis	Haricots plats à l'ail et persil		Salsifis sautés	Aubergines grillées
<b>Produits laitiers</b>				
Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages
 Reblochon (à la coupe)	 Saint-Môret	Edam	 Saint-Nectaire (à la coupe)	Carré de l'Est (à la coupe)
<b>Desserts</b>				
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Tarte au citron	Tarte aux myrtilles	Salade de fruits frais	Tarte grillée à la cerise	Pomme cuite au four maison et topping au caramel
Brownie au chocolat et chantilly	Nid d'abeilles	Entremet mangue passion	Gaufre sauce chocolat	Eclair au café



Viande française



Certification Environnementale CE2



Pêche durable MSC



Oeuf français



Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge

Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements

Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants :

Céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruit à coques, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques.