

Menus – Du 5 au 9 octobre 2020

Lundi

Salade de pomme de terre
Jambon rôti au thym
Petit pois carotte
Produit laitier
Fruit de saison

Mardi

Salade de pâtes brunoise
Emincé de poulet
Haricots verts
Produit laitier BIO
Panna cotta maison

Mercredi

Salade de lentilles
Croq Veggie au fromage
Produit laitier
Fruit de saison



Jeudi

Concombres crème
Moules à la dieppoise
Riz
Produit laitier
Eclair vanille

†

Vendredi

Taboulé
Bœuf bourguignon VTL
Chou fleur persillade
Produit laitier
Compote de fruit

ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PRÉPARATIONS

Une contamination croisée peut subvenir lorsqu'une petite quantité d'un allergène alimentaire est accidentellement introduite dans un autre aliment.

Nos produits sont en quasi totalité "**Fait Maison**", c'est pourquoi certains allergènes (présents en zone de fabrication) sont indiqués uniquement dans un but de prévention.

MENU STANDARD

MENU	1. CEREALES ET GLUTEN	2. CRUSTACÉS	3. ŒUF	4. POISSON	5. ARACHIDES	6. SOJA	7. LAIT	8. FRUITS A COQUES	9. CÉLÉRI	10. MOUTARDE	11. SÉSAME	12. SULFITES	13. LUPIN	14. MOLLUSQUES
PAIN	x										x			
ENTRÉE									x	x		x		
VIANDE	x					x	x							
GARNITURE									x					
FROMAGE							x							
DESSERT														

MENU SANS VIANDE

MENU	1. CEREALES ET GLUTEN	2. CRUSTACÉS	3. ŒUF	4. POISSON	5. ARACHIDES	6. SOJA	7. LAIT	8. FRUITS A COQUES	9. CÉLÉRI	10. MOUTARDE	11. SÉSAME	12. SULFITES	13. LUPIN	14. MOLLUSQUES
PAIN	x										x			
ENTRÉE									x	x		x		
SANS VIANDE	x		x				x							
GARNITURE									x					
FROMAGE							x							
DESSERT														



ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PRÉPARATIONS

Une contamination croisée peut subvenir lorsqu'une petite quantité d'un allergène alimentaire est accidentellement introduite dans un autre aliment.

Nos produits sont en quasi totalité "Fait Maison", c'est pourquoi certains allergènes (présents en zone de fabrication) sont indiqués uniquement dans un but de prévention.

MENU STANDARD

MENU	1. CEREALES ET GLUTEN	2. CRUSTACÉS	3. ŒUF	4. POISSON	5. ARACHIDES	6. SOJA	7. LAIT	8. FRUITS A COQUES	9. CÉLÉRI	10. MOUTARDE	11. SÉSAME	12. SULFITES	13. LUPIN	14. MOLLUSQUES
PAIN	x										x			
ENTRÉE	x							x	x	x	x			
VIANDE	x		x			x	x	x	x		x			
GARNITURE								x						
FROMAGE							x							
DESSERT							x							

MENU SANS VIANDE

MENU	1. CEREALES ET GLUTEN	2. CRUSTACÉS	3. ŒUF	4. POISSON	5. ARACHIDES	6. SOJA	7. LAIT	8. FRUITS A COQUES	9. CÉLÉRI	10. MOUTARDE	11. SÉSAME	12. SULFITES	13. LUPIN	14. MOLLUSQUES
PAIN	x										x			
ENTRÉE	x							x	x	x	x			
SANS VIANDE	x	x	x	x			x	x	x					x
GARNITURE								x						
FROMAGE							x							
DESSERT							x							



ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PRÉPARATIONS

Une contamination croisée peut survenir lorsqu'une petite quantité d'un allergène alimentaire est accidentellement introduite dans un autre aliment.

Nos produits sont en quasi totalité "Fait Maison", c'est pourquoi certains allergènes (présents en zone de fabrication) sont indiqués uniquement dans un but de prévention.

MENU STANDARD

MENU	1. CEREALES ET GLUTEN	2. CRUSTACÉS	3. ŒUF	4. POISSON	5. ARACHIDES	6. SOJA	7. LAIT	8. FRUITS A COQUES	9. CÉLÉRI	10. MOUTARDE	11. SÉSAME	12. SULFITES	13. LUPIN	14. MOLLUSQUES
PAIN	x										x			
ENTRÉE									x	x		x		
VIANDE							x		x					
GARNITURE														
FROMAGE							x							
DESSERT														

MENU SANS VIANDE

MENU	1. CEREALES ET GLUTEN	2. CRUSTACÉS	3. ŒUF	4. POISSON	5. ARACHIDES	6. SOJA	7. LAIT	8. FRUITS A COQUES	9. CÉLÉRI	10. MOUTARDE	11. SÉSAME	12. SULFITES	13. LUPIN	14. MOLLUSQUES
PAIN	x										x			
ENTRÉE									x	x		x		
SANS VIANDE	x								x					
GARNITURE														
FROMAGE							x							
DESSERT														



ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PRÉPARATIONS

Une contamination croisée peut subvenir lorsqu'une petite quantité d'un allergène alimentaire est accidentellement introduite dans un autre aliment.

Nos produits sont en quasi totalité "**Fait Maison**", c'est pourquoi certains allergènes (présents en zone de fabrication) sont indiqués uniquement dans un but de prévention.

MENU STANDARD

MENU	1. CEREALES ET GLUTEN	2. CRUSTACÉS	3. ŒUF	4. POISSON	5. ARACHIDES	6. SOJA	7. LAIT	8. FRUITS A COQUES	9. CÉLÉRI	10. MOUTARDE	11. SÉSAME	12. SULFITES	13. LUPIN	14. MOLLUSQUES
PAIN	x										x			
ENTRÉE							x							
VIANDE	x	x	x	x					x					x
GARNITURE	x													
FROMAGE							x							
DESSERT	x		x		x	x	x	x						

MENU SANS VIANDE

MENU	1. CEREALES ET GLUTEN	2. CRUSTACÉS	3. ŒUF	4. POISSON	5. ARACHIDES	6. SOJA	7. LAIT	8. FRUITS A COQUES	9. CÉLÉRI	10. MOUTARDE	11. SÉSAME	12. SULFITES	13. LUPIN	14. MOLLUSQUES
PAIN	x										x			
ENTRÉE							x							
SANS VIANDE	x	x	x	x					x					x
GARNITURE	x													
FROMAGE							x							
DESSERT	x		x		x	x	x	x						



ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PRÉPARATIONS

Une contamination croisée peut survenir lorsqu'une petite quantité d'un allergène alimentaire est accidentellement introduite dans un autre aliment.

Nos produits sont en quasi totalité "Fait Maison", c'est pourquoi certains allergènes (présents en zone de fabrication) sont indiqués uniquement dans un but de prévention.

MENU STANDARD

MENU	1. CEREALES ET GLUTEN	2. CRUSTACÉS	3. ŒUF	4. POISSON	5. ARACHIDES	6. SOJA	7. LAIT	8. FRUITS A COQUES	9. CÉLÉRI	10. MOUTARDE	11. SÉSAME	12. SULFITES	13. LUPIN	14. MOLLUSQUES
PAIN	x										x			
ENTRÉE	x	x	x	x			x		x	x				x
VIANDE							x		x					
GARNITURE									x					
FROMAGE							x							
DESSERT														

MENU SANS VIANDE

MENU	1. CEREALES ET GLUTEN	2. CRUSTACÉS	3. ŒUF	4. POISSON	5. ARACHIDES	6. SOJA	7. LAIT	8. FRUITS A COQUES	9. CÉLÉRI	10. MOUTARDE	11. SÉSAME	12. SULFITES	13. LUPIN	14. MOLLUSQUES
PAIN	x										x			
ENTRÉE	x	x	x	x			x		x	x				x
SANS VIANDE				x								x		
GARNITURE									x					
FROMAGE							x							
DESSERT														

