

## Menus – Du 16 au 20 novembre 2020

Lundi

Salade Vosgienne  
Brochette de poulet  
Spicy potatoes  
Produit laitier  
Beignet pomme

Mardi

Pâté de foie  
Filet de poisson sauce aneth  
Gratin brocolis et pomme de terre  
Produit laitier BIO  
Fromage blanc aux fruits

Mercredi

Taboulé  
Cordon bleu de volaille  
Poêlée de courgettes  
Produit laitier  
Fruit de saison

Jeudi

Concombre à la crème  
Chili con carne  
Produit laitier  
Marbré chocolat maison

Vendredi

Asperges vinaigrette  
Couscous végétarien  
Produit laitier  
Fruit de saison



## PASSION FROID

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	x	x		
<b>VIANDE</b>	x		x			x	x		x	x				
GARNITURE														
FROMAGE							x							
DESSERT	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					x	x	x		x	x	x		
<b>SANS VIANDE</b>	x			x			x			x	x			
GARNITURE														
FROMAGE							x							
DESSERT	x		x			x	x	x						



## 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							
<b>VIANDE</b>	x	x	x	x			x		x	x				x
GARNITURE	x		x				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		
<b>SANS VIANDE</b>	x	x	x	x			x		x	x				x
GARNITURE	x		x				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	x		x	x	x	x	x				x
<b>VIANDE</b>	x		x				x		x					
GARNITURE	x		x				x		x	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	x				x
<b>SANS VIANDE</b>	x		x				x							
GARNITURE														
FROMAGE							x							
DESSERT														



## 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		
<b>VIANDE</b>	x		x				x		x	x				
GARNITURE														
FROMAGE							x							
DESSERT	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			x		x		
<b>SANS VIANDE</b>	x		x				x		x	x				
GARNITURE														
FROMAGE							x							
DESSERT	x		x				x							



## 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		
<b>VIANDE</b>	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		
<b>SANS VIANDE</b>	x		x											
GARNITURE														
FROMAGE							x							
DESSERT														

