

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Haricots verts vinaigrette à l'échalotte Cordon bleu Penne Fenouil confit Fromage Fruit frais	***** ** Repas Créoles	Radis beurre Filet de poulet grillé Polenta Julienne de légumes Fromage Cône de glace vanille chocolat	Poireaux vinaigrette Boulettes d'agneau sauce tomate Semoule au jus Ratatouille Yaourt nature Fruit frais	Céleri rémoulade Emincé de porc au miel Frites Poêlée méridionale Fromage Ile flottante maison	Concombres à l'aneth Quiche au thon moutardée Salade verte	Pâté de foie cornichons Burger de veau sauce barbecue Haricots beurre persillés Pommes rôtis Fromage Gâteau du Chef
Taboulé à la menthe Pilons de poulet au paprika Salade composée Crème dessert vanille	Salade du chef Pâtes au saumon (Cube de saumon, champignons, crème) Fruit frais	Betteraves vinaigrette à la ciboulette Croissant au jambon Salade composée Compote pomme fraise	Salade Mexicaine (Haricots rouges, maïs, poivrons verts et rouges, oignons) Œuf à la Florentine Donut sucré	Champignons à la ciboulette Gratin de gnocchis au poulet et origan gratiné à la mozzarella Fruit frais	Salade de pois chiche à l'ail Chipolatas grillées aux herbes Purée de pomme de terre Fruit frais	Tomates vinaigrette Risotto aux dés de jambon et champignons Compote de pomme



Recette régionale



Recette du Chef
Bernard Leprince



Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g CO2
Dîner < 1000g de CO2



Certains de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.