

**MENU DU 20/01/25 AU 25/01/25
DEJEUNER**

																
		Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arachide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	
lundi 20/01																
ENTREES	CRÊPES AU FROMAGE	x		x												
	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE															
	SALADE VERTE AU FROMAGE															
PLATS	CHAMPIGNONS ET PARMESAN AOP FAÇON RISOTTO															
	GRATIN DE MERLU MSC	x			x											
ACCOMPAGNEMENTS	RIZ BIO PILAF															
	PETITS POIS AU JUS															
FROMAGES	MIMOLETTE															
DESSERTS	CRÈME VANILLE															
	FRUIT DE SAISON															
	TARTE AU CITRON	x		x												
mardi 21/01																
ENTREES	CÉLÉRI RÉMOULADE			x												
	WRAPS AU JAMBON ET OIGNONS ROUGES	x		x												
	POIREAUX VINAIGRETTE															
PLATS	PILON POULET TEX MEX	x														
	FILET DE HOKI MSC SAUCE SUPRÊME	x			x											
ACCOMPAGNEMENTS	FRITES															
	JARDINIÈRE DE LÉGUMES															
FROMAGES	TOMME NOIRE															
DESSERTS	FRUIT DE SAISON															
	COMPOTE DE POMME															
	SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT BLANC	x														
mercredi 22/01																
ENTREES	CHOU FLEUR VINAIGRETTE															
	OEUF DUR MAYONNAISE			x												
	DIPS DE CÉLÉRI BRANCHE															
PLATS	STEAK HACHÉ SAUCE TARTARE			x												
	FILET DE LIEU NOIR MSC SAUCE AGRUME	x			x											
ACCOMPAGNEMENTS	RATATOUILLE LEGUMES HIVERNAUX															
	POMMES DE TERRE AU FOUR															
FROMAGES	BÛCHE MI-CHÈVRE															
DESSERTS	FROMAGE BLANC À LA CASSONADE															
	FRUIT DE SAISON															
	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF			x												
jeudi 23/01																
ENTREES	SALADE ALSACIENNE	x		x												
	FLAMMENKUCHE	x														
	SALADE DE CHOU ROUGE AU CUMIN															
PLATS	CHOUROUTE DE LA MER	x			x	x										
	CHOUROUTE GARNIE															
ACCOMPAGNEMENTS	POMME DE TERRE VAPEUR															
FROMAGES	BRIE															
DESSERTS	TARTE AUX POMMES ALSACIENNE	x		x												
	FRUIT DE SAISON															
	COMPOTE DE QUETSCHES															
vendredi 24/01																
ENTREES	POTAGE PARMENIER															
	SALADE DE RIZ BIO															
	HARICOTS VERTS BIO															
PLATS	CARBONARA DE SAUMON			x	x											
	CARBONNADE DE PORC	x														
ACCOMPAGNEMENTS	PENNE BIO	x														
	BROCOLIS															
FROMAGES	YAOURT NATURE SUCRÉ															
DESSERTS	FRUIT DE SAISON															
	COUPE BANANE CHOCOLAT			x												
	CRÈME DESSERT CARAMEL															
	BURGER DU CHEF	x														
	FRITES															

**plats de substitution correspondant au régime sans viandes. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements.*

MENU DU 20/01/25 AU 25/01/25 DINER - INTERNAT

																
		Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arachide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	
lundi 20/01																
ENTREES	FRIAND AU FROMAGE	x		x						x						
	EFFILOCHE D'ENDIVE											x			x	
PLATS	RÔTI DE PORC SAUCE À LA MOUTARDE	x										x			x	
	CALAMAR A LA ROMAINE	x				x										
ACCOMPAGNEMENTS	SPAGHETTIS	x														
	HARICOTS PLATS															
FROMAGES	FROMAGES									x						
DESSERTS	ILE FLOTTANTE			x				x		x						
	FRUITS DE SAISON															
mardi 21/01																
ENTREES	CAROTTES BIO CUITES AU CUMIN ET CITRON											x			x	
	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL OIGNON ROUGE											x			x	
PLATS	COLOMBO DE POISSON	x			x							x			x	
	CHILI CON CARNE	x											x			
ACCOMPAGNEMENTS	FONDUE DE POIREAUX															
	HARICOTS ROUGES															
FROMAGES	FROMAGES									x						
DESSERTS	FRUIT DE SAISON															
	YAOURT AUX FRUITS									x						
mercredi 22/01																
ENTREES	POTAGE DE LÉGUMES															
	SALADE VERTE VINAIGRETTE											x			x	
PLATS	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CRÈME	x								x						
	CHAKCHOUKA AUX LÉGUMES D'HIVER			x						x						
ACCOMPAGNEMENTS	PATATE DOUCE RÔTIE AU THYM															
	EMINCÉ D'ENDIVES GRATINÉES									x					x	
FROMAGES	LAITAGES									x						
DESSERTS	COOKIE	x		x					x	x						
	FRUITS DE SAISON															
jeudi 23/01																
ENTREES	TZATZIKI À LA BETTERAVE									x					x	
	TAPENADE ET SON TOAST	x			x											
PLATS	KEBAB SAUCE BLANCHE	x								x					x	
	HORTOPIDA (TARTE AUX LÉGUMES VERTS)	x							x	x						
ACCOMPAGNEMENTS	POTATOS PAPRIKA															
FROMAGES	FROMAGES									x						
DESSERTS	FRUIT DE SAISON															
	FROMAGE GREC AU MIEL									x						

*plats de substitution correspondant au régime sans viandes. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements.