

Menu



<b>Lundi</b>	<p><b>Céleri</b> - ravigote 🍷</p> <p>Filet de poisson meunière - et citron /Galette végétarienne</p> <p>Pommes de terre - Epinards béchamel 🍷</p> <p>Saint Paulin Nappé caramel</p>
<b>Mardi</b>	<p>Salade verte - Vinaigrette Sauce façon carbonara* /façon carbonara végétarienne Spaghettis</p> <p><b>Emmental Bio râpé</b> 🍷</p> <p><b>Banane Bio</b> 🍷</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Salade de blé - vinaigrette Cordon bleu /Croustillant pané au fromage Carottes persillées Fromage fondu Tarte aux pommes 🍷</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Oeuf dur - mayonnaise Chili sin carne (soja, haricots rouges et maïs)</p> <p><b>Riz Bio</b> 🍷</p> <p><b>Tomme nature Bio</b> 🍷 🍷</p> <p>Compote <b>pomme</b> cannelle 🍷 🍷</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Potion du chaudron (Velouté de légumes verts) Parmentier à la citrouille 🍷 🇫🇷 /Parmentier végétarien à la citrouille Fromage tue mouches (<b>Munster</b>) 🍷 Gâteau des ténèbres (Cake au chocolat) 🍷</p>

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Carottes persillées	Carotte, Huile, Sel fin, Persil, Ail	
Chili sin carne (soja, haricots rouges et maïs)	Haricot rouge, Maïs, Oignon, Garniture pizza, Haché végétal, Tomate, Ail, Poivron mélange	Soja, Sulfites
Compote pomme cannelle	Pomme à compote, Cannelle, Eau	
Cordon bleu	Cordon bleu de volaille	Gluten, Lait
Croustillant pané au fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Céleri - ravigote	Concentré de fruit, Mayonnaise, Crème fraîche, Cornichon, Câpres, Persil, Échalote, Sel fin, Céleri	Céleri, Lait, Oeufs, Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Epinards béchamel	Epinard, Sauce béchamel, Crème fraîche, Sel fin, Eau, Ail	Gluten, Lait, Sulfites
Filet de poisson meunière	Poisson pané	Gluten, Poissons
Fromage fondu	Fromage portion	Lait
Fromage tue mouches (Munster)	Munster	Lait
Galette végétarienne	Galette végétale	Gluten, Soja
Gâteau des ténèbres (Cake au chocolat)	Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Cacao, Yaourt fermier, Crème fraîche	Gluten, Lait, Oeufs
Nappé caramel	Flan	Lait
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Parmentier végétarien à la citrouille	Haché végétal, Bouillon de légumes, Sel fin, Persil, Ail, Purée de légumes et pdt, Eau, Courge potiron, Crème fraîche, Sel fin, Muscade, Emmental, Chapelure	Céleri, Gluten, Lait, Soja
Parmentier à la citrouille	Egrené de boeuf, Fond brun, Sel fin, Persil, Ail, Purée de légumes et pdt, Courge potiron, Crème fraîche, Sel fin, Muscade, Emmental, Chapelure, Eau	Gluten, Lait
Pommes de terre	Pomme de terre, Huile, Sel fin	
Potion du chaudron (Velouté de légumes verts)	Brocoli, Haricot vert, Crème fraîche, Purée de légumes et pdt, Bouillon de légumes, Sel fin, Eau	Céleri, Lait
Riz Bio	Huile, Riz indica, Sel fin	
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Salade de blé - vinaigrette	Coeur de blé, Tomate, Maïs, Ciboulette, Échalote, Mayonnaise, Sel fin, Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Huile, Sel fin, Eau	Gluten, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce façon carbonara*	Lardons fumés, Sauce béchamel, Crème fraîche, Jambon blanc, Eau, Échalote	Gluten, Lait
Spaghettis	Sel fin, Spaghettis, Huile	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Tarte aux pommes	Fond de tarte sucré, Pomme, Lait de vache, Crème fraîche, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Arôme	Gluten, Lait, Oeufs
Tomme nature Bio	Tomme	Lait
Vinaigrette et citron	Huile, Eau, Moutarde, Mayonnaise, Vinaigre d'alcool, Sel fin Citron	Moutarde, Oeufs, Sulfites
façon carbonara végétarienne	Haché végétal, Sauce béchamel , Crème fraîche, Ail, Eau	Gluten, Lait, Soja
mayonnaise	Mayonnaise, Eau	Oeufs