



Menu 18 au 22 novembre

Niveau d'hygiène




TRÈS SATISFAISANT

lundi

taboulé de la mer
sot l'y laisse de dinde
 carottes vichy
 yaourt



Goûter: pain/confiture/laitage

Mardi

endives aux pommes /mimolette
poisson du jour
 pommes de terre
tiramisu




Goûter: gâteau à l'orange/lait

Mercredi

 salade de pâtes
paupiette de veau
 gratin de chou-fleur
crème/biscuit





Goûter: brownie/lait/fruit

Jeudi

 potage de légumes
filet mignon de porc
 graines de blé
 yaourt aromatisé

Goûter: pain/fromage/fruit

Vendredi

  betteraves chioggia
 spaghettis aux légumes
 salade
ile flottante

Goûter: crêpe/fruit

Nos menus sont susceptibles de contenir de 0 à 16 allergènes, la liste est affichée au restaurant

Le restaurant se réserve le droit de modifier les menus au dernier moment en cas d'imprévu



menu végétarien



produit locaux



produit bio