



*Cette semaine notre chef vous propose\* :*

	Midi
Lundi 03 février	Filet de dorade à l'antillaise Omelette au lard Poulet rôti fermier
Mardi 04 février	Poisson de la marée Cordon bleu maison Lasagnes gratinées
Mercredi 05 février	Moules marinières Côte de porc charcutière Blanquette de veau
Jeudi 06 février	Rôti de porc aux pommes et cidre Hachis parmentier maison et sa salade verte Poisson de la marée
Vendredi 07 février	Calamars à romaine Travers de porc braisé Boulettes de bœuf maison

Notre self est ouvert du lundi au vendredi de 11h45 à 13h00

\* sous réserve de modifications

# Le traiteur à domicile\* :

Repas livré à l'adresse de votre choix (rayon de 5km) = 14,30 € (+ 1,60€ la boisson)

Prise de commande par téléphone au 03.82.53.30.38 de 8 h à 10 h pour le jour même

Lundi 03 février Midi	Salade d'avocats et pamplemousse Poulet rôti fermier Purée de brocolis Fromage du jour ** Yaourt vanille de la ferme Alternative végétale : Omelette au fromage
Mardi 04 février Midi	Carottes citronnées Lasagnes gratinées Pâtes Fromage du jour ** Salade de fruits Alternative végétale : Galette de boulgour à l'orientale
Mercredi 05 février Midi	Crème de betteraves au miel et fromage blanc Blanquette de veau Riz Fromage du jour ** Pana cotta aux fruits rouges Alternative végétale : Steak de quinoa à la provençale
Jeudi 06 février Midi	Potage Hachis parmentier maison et laitue Fromage du jour ** Pâtisserie Alternative végétale : Hachis parmentier au poisson
Vendredi 07 février Midi	Salade de chou-fleur bio Travers de porc braisé Pommes de terre vapeur / Choux de Bruxelles Fromage du jour ** Mousse au chocolat maison Alternative végétale : Filet de colin sauce aurore

\*Menus sous réserve de modifications

\*\*Les fromages sont définis le jour-même par nos équipes



## SEMAINE N° 6



**INFORMATION ALLERGENES.  
TOUTE AUTRE INFORMATION UTILE SUR DEMANDE  
ADRESSEZ VOUS A L'ACCUEIL**

		Gluten	Crustacés	Lait	Arachides	Fruits à coques	Mollusques	Poissons	Moutarde	Œufs	Lupin	Soja	Sésame	Céleri	Anhydride sulfur
Lundi	PAMPLEMOUSSE														
	BOULETTE VEGETALE A LA TOMATE	X	X									X			
03-févr	FALAFELS	X	X												X
	PURÉE DE BROCOLIS		X												X
	FROMAGE GROSJEAN		X												
	YAOURT VANILLE DE LA FERME		X												
	FRUIT DE SAISON														
Mardi	CAROTTES CITRONNÉES								X						
	CROUSTILLANT DE POULET AUX CORN FLAKES	X	X					X							X
04-févr	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE	X	X												X
	JARDINIÈRE DE LÉGUMES / POMMES DE TERRE		X												X
	GRUYÈRE À LA COUPE		X												
	CRÊPE AU SUCRE	X	X							X					
Mercredi	CRÈME DE BETTERAVES MIEL ET FROMAGE BLANC		X					X	X						
	BLANQUETTE DE VEAU	X	X												X
05-févr	STEAK DE QUINOA À LA PROVENÇALE	X	X												X
	RIZ	X	X												
	COMTÉ À LA COUPE AOP		X												
	FRUIT DE SAISON														
	HARICOTS BIO		X												
Jeudi midi	POTAGE		X												X
	HACHIS PARMENTIER		X												X
06-févr	HACHIS PARMENTIER AU POISSON		X												X
	ÉPINARDS		X												X
	CAMEMBERT		X												
	FRUIT DE SAISON														
Vendredi	SALADE DE CHOU-FLEUR BIO								X						
	FILET DE COLIN SAUCE AUREORE	X	X				X								X
07-févr	COURGETTES	X	X				X								X
	PÂTES		X												
	BLEU D'AUVERGNE À LA COUPE		X												
	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT		X												
	FRUIT DE SAISON														

La législation nous impose l'affichage des allergènes.

Au regard de la complexité de notre activité et du nombre de produits différents que nous mettons en œuvre chaque jour, nous attirons l'attention de notre clientèle sur le fait qu'un oubli dans l'information, une erreur de manipulation ou une contamination croisée reste possible.

Nous recommandons aux personnes souffrant d'allergies sévères de demander un complément d'information auprès du responsable restauration disponible à l'accueil.