



<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
30-juin	1-juil.	2-juil.	3-juil.	4-juil.
Chili sin carne Riz Fromage Yaourt	Tomates en vinaigrette Poisson frais Petit épeautre/Courgettes Fruit de saison	Menu du chef 	Melon Nuggets de poulet Frites Desserts variés	PIQUE NIQUE (selon le temps)
<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
7-juil.	8-juil.	9-juil.	10-juil.	11-juil.
		Menu du chef 		



Fait maison



Bio



Produit labellisé

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnement et de la lutte contre le gaspillage.

Informations sur les allergènes, les plats servis au restaurant sont susceptibles de contenir : des céréales contenant du gluten, des mollusques, des crustacés, des œufs, du poisson, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites, du lupin, de l'arachide.