

































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22-nov	23-nov	24-nov	25-nov	26-nov
Betterave en vinaigrette  Cake à l'emmental  Courgette grillée  Fruit de saison 	Salade verte  emmental  Poisson frais Purée de céleri vanillé   Fromage blanc 	Menu du chef 	Côte de porc  Gratin pomme de terre  et patate douce Fromage Gâteau au yaourt 	Salade verte  aux noix Boeuf bourguignon  Pâtes  Yaourt nature 
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29-nov	30-nov	01-déc	02-déc	03-déc
Spaghettis  bolognaise à la viande de soja  Produit laitier  Fruit saison 	Salade de perles de blé saveur exotique (crevettes, ananas, curry)  Poisson pané Pommes vapeur  Crème au chocolat	Menu du chef 	Carbonade flamande  Pâtes  Fromage Compote 	Rôti de veau  Duo de carottes et panais caramélisés   Fromage Yaourt



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.

