



































LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04-déc	05-déc	06-déc	07-déc	08-déc
Lasagne aux légumes  Salade  Fromage  Compote 	Salade coleslaw  Poisson frais  Blé  Fruit de saison 	Menu du chef 	Rougaille saucisse  Riz  Fromage  Gâteau maison 	Emincé de volaille au lait de coco et curry  Pâtes  Fromage  Fruit de saison 
LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11-déc	12-déc	13-déc	14-déc	15-déc
Velouté de pois cassés  Galette de légumes Brocolis  Yaourt 	Poisson frais Quinoa aux carottes  Fromage  Fruit de saison 	Menu du chef 	Sauté de bœuf Petit épautre  Fromage  Gâteau maison 	Rôti de porc  Lentilles   Fromages 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.

