



# Menu de la semaine 37

## Vacances d'été

LUNDI 7 septembre 2020	MARDI 8 septembre 2020	MERCREDI 9 septembre 2020	JEUDI 10 septembre 2020	VENDREDI 11 septembre 2020
<b>Salade grecque à la feta</b>  7 ***	<b>Oeuf mimosa</b>  3-10 ***	<b>Bouillon vermicelle</b>  1(blé) ***	<b>Tomate farcie au maïs</b>  7-10-12	<b>Potage florentin</b>  1(blé)-7-12
<b>Grillades (brochette de bœuf sauce béarnaise)</b>  3-6-7-9-11	<b>Côtelette de porc au romarin</b>  7 ***	<b>Escalope de veau viennoise, citron</b>  1(blé)-3-7 ***	 <b>Cappelletti au 5 fromages</b>  1(blé)-3-7	<b>Filet de colin aux trois céréales Sauce à l'aneth</b>   1(blé)-4-7
<b>Frites</b>  / ***	<b>Pâtes (Spirelli)</b>  1(blé) ***	<b>Pommes de terre au four</b>  12 ***	  ***	<b>Riz</b>
<b>Courgettes sautées</b>  / ***	<b>Purée de carottes</b>  7-12 ***	<b>Choux de Bruxelles</b>  7 ***	<b>Salade verte et vinaigrette</b>  10-12 ***	<b>Aubergines grillées</b>
<b>Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)</b>				
<b>Brochette de légumes et dés de tofu</b>  6	<b>Omelette</b>  3-7	<b>Escalope de quorn pané</b>  1(blé)-3-7		<b>Nuggets végétarien</b>  1(blé)-3
Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)				
<b>Corbeille de fruits</b>  Fraises chantilly  7	<b>Corbeille de fruits</b>  Salade de fruits  /	<b>Corbeille de fruits</b>  Iles flottantes  3-7	<b>Corbeille de fruits</b>  Tarte mirabelle  1(blé)-3-7	<b>Corbeille de fruits</b>  Crêpes  1(blé)-3-7

### LEGENDE DES ALLERGENES ET DES LOGOS

1 Céréales contenant du gluten	3 Œufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données recueillies pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



# Menu de la semaine 38

LUNDI 14 septembre 2020	MARDI 15 septembre 2020	MERCREDI 16 septembre 2020	JEUDI 17 septembre 2020	VENDREDI 18 septembre 2020
<b>Soupe de poireaux (mixé)</b> 7-9-12 ***	<b>Crème de chou-fleur</b> 7-12 ***	<b>Soupe à l'oignon, croûtons, fromage</b> 1(blé)-7 ***	<b>Soupe de petits pois</b> 7-9-12 ***	<b>Potage de légumes verts</b> 9-12 ***
<b>Salade de carottes</b> 10-12 ***	<b>Haricots verts</b> 10-12 ***	<b>Salade de betteraves rouges cuites</b> 10-12 ***	<b>Salade de tomates</b> 10-12 ***	<b>Chou rouge aux pommes</b> 12 ***
<b>Bouchée de quorn (avec champignons)</b> 1(blé)-3-7-12 ***	<b>Cabillaud sauce vierge</b> 4 ***	<b>Filet de dinde rôti et son jus</b> 12 ***	<b>Ragoût de Porc à l'ancienne</b> 1(blé,orge) ***	<b>Bœuf au poivre</b> 7 ***
<b>Pommes de terre vapeur</b> 12 ***	<b>Pâtes</b> 1(blé) ***	<b>Riz pilaf</b> ***	<b>Pâtes</b> 1(blé) ***	<b>Frites</b> / ***
<b>Haricots verts</b> 7 ***	<b>Epinards</b> 7 ***	<b>Purée de potiron</b> 7 ***	<b>Fan de brocolis</b> 3-7 ***	<b>Carottes cuites</b> 7 ***
<b>Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)</b>				
	<b>Gratin de pâtes aux œufs et épinards</b> 1(blé)-3-7	<b>Râgout de légumineuses</b>  <b>Riz pilaf</b>  <b>Purée de potiron</b> 7	<b>Aloo Palak</b>   12	<b>Galette de lentilles</b> 1(blé) <b>Frites</b> / <b>Carottes cuites</b> 7
<b>Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)</b>				
<b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt nature</b> 7 <b>Fromage</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt nature</b> 7 <b>Fromage blanc aux fruits</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Gâteau au yaourt</b> 1(blé)-3-7 <b>Laitage nature</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Salade de fruits</b> / <b>Compote de fruits</b> /	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Fan chocolat</b> 7

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données recueillies pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



# Menu de la semaine 39

LUNDI 21 septembre 2020	MARDI 22 septembre 2020	MERCREDI 23 septembre 2020	JEUDI 24 septembre 2020	VENDREDI 25 septembre 2020
<b>Soupe de carottes</b> 7-12 ***	<b>Soupe de potiron</b> 7-12 ***	<b>Bouillon de légumes</b> 9 ***	<b>Gaspacho de tomate</b> 12 ***	<b>Crème de salsifis</b> 1(blé)-7 ***
<b>Macédoine de légumes</b> 3-10 ***	<b>Salade coleslaw</b> 3-7-10-12 ***	<b>Concombre à la vinaigrette</b> 10-12 ***	<b>Céleri remoulade</b> 3-7-9-10 ***	<b>Salade de pommes de terre</b> 3-7-10-12 ***
<b>Pilon de poulet mariné</b> 9-10 ***	<b>Bœuf braisé sauce tomate</b> 1(blé,orge)-12 ***	<b>Sauté de canard aux épices</b> 6 ***	<b>Tajine d'agneau aux fruits secs</b> 9-12 ***	<b>Quiche au fromage</b> 1(blé)-3-7 ***
<b>Riz</b> 7 ***	<b>Blé</b> 1(blé) ***	<b>Pommes de terre sautées aux oignons</b> 7-12 ***	<b>Quinoa</b> 7 ***	<b>Carottes persillées</b> 7 ***
<b>Haricots jaunes</b> 7 ***	<b>Petits pois aux oignons</b> 7 ***	<b>Brocolis</b> 7 ***	<b>Légumes du couscous</b> 7-9 ***	
<b>Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)</b>				
<b>Nuggets végétarien</b> 1(blé)-3	<b>Tarte aux légumes (mozzarella, épinards, tomates et brocolis)</b> 1(blé)-3-7	<b>Cordon bleu de quorn</b> 1(blé)-3-7	<b>Tajine de légumes aux fruits secs et pois chiches</b>	
<b>Riz</b> 7	<b>Petits pois aux oignons</b> 7	<b>Pommes de terre sautées oignons</b> aux 7-12		
<b>Haricots jaunes</b> 7		<b>Brocolis</b> 7	7-9-12	
<b>Pain 1(blé) et 1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>
<b>Yaourt nature</b> 7	<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Gaufre de Bruxelles</b> 1(blé)-3-7	<b>Salade de fruits</b>	<b>Panacotta à l'orange</b> 7
<b>Fromage</b> 7	<b>Fromage blanc aux fruits</b> 7	<b>Laitage nature</b> 7	<b>Compote de fruits</b>	

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »





# Menu de la semaine 40

LUNDI 28 septembre 2020	MARDI 29 septembre 2020	MERCREDI 30 septembre 2020	JEUDI 1 octobre 2020	VENDREDI 4 octobre 2019
<b>Bounesclupp (sans viande)</b> 1(blé)-7-9-12 *** <b>Salade de chicons aux pommes</b> 10-12 *** <b>Tortellini ricotta épinards sauce napolitaine</b> 1(blé)-3-7 *** <b>Fromage</b> 7 *** <b>Courgettes sautées</b> / ***	<b>Crème de champignons</b> 1(blé)-7 *** <b>Salade de maïs</b> 10-12 *** <b>Escalope de dinde marinère</b> 7-12 *** <b>Purée de pommes de terre</b> 7 *** <b>Haricots verts aux fines herbes</b> 7 ***	<b>Potage parmentier</b> 7-12 *** <b>Salade de choux blanc</b> 3-10-12 *** <b>Emincé de bœuf aux oignons</b> 1(blé-orge)-12 *** <b>Coquillettes</b> 1(blé)-7 *** <b>Tomate provençale</b> 1(blé) ***	<b>Potage de légumes verts</b> 9-12 *** <b>Salade verte et vinaigrette</b> 10-12 *** <b>Filet de colin sauce citron</b> 1(blé)-4-7-12 *** <b>Riz jaune</b> 7 *** <b>Poireau à la crème</b> 7 ***	<b>Soupe de brocolis</b> 7-12 *** <b>Champignons à la grecque</b> 9-12 *** <b>Cordon bleu de dinde</b> 1(blé)-6-7 *** <b>Pommes de terre au beurre</b> 7-12 *** <b>Epinards</b> / ***
<b>Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)</b>				
	<b>Emincé de quorn sauce madère</b> 1(blé-orge)-3-7-12 <b>Purée de pommes de terre</b> 7 <b>Haricots verts</b> 7	<b>Omelette nature</b> 3-7 <b>Coquillettes</b> 1(blé)-7 <b>Tomate provençale</b> 1(blé)	<b>Lentilles mijotées</b> 9-12 <b>Riz jaune</b> 7 <b>Poireau à la crème</b> 7	<b>Galette de légumes gratinées au fromage</b> 1(blé)-7 <b>Pommes de terre au beurre</b> 7-12 <b>Courgettes sautées</b> /
<b>Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)</b>				
<b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt nature</b> 7 <b>Fromage</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt aux fruits</b> 7 <b>Fromage blanc aux fruits</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Eclair à la vanille</b> 1(blé)-3-6-7 <b>Laitage nature</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Salade de fruits</b> / <b>Compote de fruits</b> /	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Bavarois à la fraise</b> 7

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »





# Menu de la semaine 41

LUNDI 5 octobre 2020	MARDI 6 octobre 2020	MERCREDI 7 octobre 2020	JEUDI 8 octobre 2020	VENDREDI 9 octobre 2020
<b>Bouillon Alphabet</b> 1(blé) ***	<b>Velouté navet</b> 1(blé)-7-9-12 ***	<b>Crème de chou-fleur</b> 7-9-12 ***	<b>Soupe de patates douces</b> 7-12 ***	<b>Soupe florentine</b> 1(blé)-7-12 ***
<b>Haricots verts en salade</b> 10-12 ***	<b>Salade coleslaw</b> 3-7-10-12 ***	<b>Tomate cerise et mozzarella</b> 7-10-12 ***	<b>Salade de betteraves rouges cuites</b> 10-12 ***	<b>Carottes râpées</b> 10-12 ***
<b>Emincé de bœuf sauce Stroganoff</b> 1(blé-orge)-7 ***	<b>Tagliatelles sauce carbonara et fromage râpé</b>	<b>Cheese burger</b> Ketchup 1(blé)-6-7-11 ***	<b>Veau aux herbes</b> 1(blé)-7 ***	<b>Dés de quorn sautés au cumin</b>
<b>Polenta</b> 7 ***	<b>Courgettes</b> 1(blé)-3-7 ***	<b>Potatoes</b> / ***	<b>Riz</b> 1(blé) ***	<b>Pâtes</b> 1(blé) ***
<b>Carotte Vichy</b> 7 ***		<b>Salade verte</b> 10-12 ***	<b>Poêlée de légumes</b> 7-9 ***	<b>Petits pois</b> 7 ***
<b>Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)</b>				
<b>Emincé de quorn sauce Stroganoff</b> 1(blé)-3-7-9 <b>Polenta</b> <b>Carottes</b>	<b>Tagliatelles sauce champignons et fromage râpé</b> 1(blé)-3-7 <b>Courgettes</b>	<b>Falafel sauce fromage blanc aux herbes</b> 7 <b>Potatoes</b> / <b>Salade verte</b> 10-12	<b>Couscous de légumes et pois chiches</b> 1(blé)-7-9	
<b>Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)</b>				
<b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt nature</b> 7 <b>Fromage</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt aux fruits</b> 7 <b>Fromage blanc aux fruits</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Cake au chocolat</b> 1(blé)-3-6-7 <b>Laitage nature</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Salade de fruits</b> / <b>Compote de fruits</b> /	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Crème caramel</b> 3-7

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1 Céréales contenant du gluten	3 Œufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »





# Menu de la semaine 42

LUNDI 12 octobre 2020	MARDI 13 octobre 2020	MERCREDI 14 octobre 2020	JEUDI 15 octobre 2020	VENDREDI 16 octobre 2020
<b>Soupe de potiron</b> 7-12 ***	<b>Crème de céleri</b> 1(blé)-7-9 ***	<b>Soupe de brocoli</b> 7-12 ***	<b>Velouté de courgettes</b> 7-12 ***	<b>Soupe de panais</b> 1(blé)-9 ***
<b>Salade de concombre en vinaigrette</b> 10-12 ***	<b>Salade de pommes de terre</b> 3-7-10-12 ***	<b>Radis sauce fromage blanc aux herbes</b> 7 ***	<b>Salade de lentilles</b> 10-12 ***	<b>Salade grecque</b> 7 ***
<b>Blanquette de veau aux champignons</b> 1(blé)-7 ***	<b>Filet de saumon, citron</b> 4-7 ***	<b>Lasagne de légumes</b> 1(blé)-3-7-9 ***	<b>Filet de poulet à l'estragon</b> 7 ***	<b>Pizza au jambon</b> 7 ***
<b>Riz pilaf</b> / ***	<b>Blé crémeux</b> 1(blé)-7 ***	<b>Salade verte et vinaigrette</b> 10-12 ***	<b>Röstis</b> 3 ***	<b>Salade verte et vinaigrette</b> 10-12 ***
<b>Flan de courgettes</b> 3-7 ***	<b>Chou fleur à la vapeur</b> / ***	<b>Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)</b>		
<b>Omelette au fromage</b> 3-7	<b>Râgout de lentilles</b> 1(blé)-7		<b>Pépites de pois cassés et courgettes</b> / Röstis 3	<b>Pizza margarita</b> 1(blé)-7
<b>Riz pilaf</b>	<b>Blé crémeux</b> 1(blé)-7		<b>Poireaux à la crème</b> 7	<b>Salade verte et vinaigrette</b> 10-12
<b>Flan de courgettes</b> 3-7	<b>Chou fleur à la vapeur</b> / ***	<b>Pain 1(blé) et 1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain</b>		
<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>
<b>Yaourt nature</b> 7	<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Eclair au chocolat</b> 1(blé)-3-6-7	<b>Salade de fruits</b> / Compote de fruits 7	<b>Crème au citron meuringuée</b> 3-7
<b>Fromage</b> 7	<b>Fromage blanc aux fruits</b> 7	<b>Laitage nature</b> 7		

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1 Céréales contenant du gluten	3 Œufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



# Menu de la semaine 43

LUNDI 19 octobre 2020	MARDI 20 octobre 2020	MERCREDI 21 octobre 2020	JEUDI 22 octobre 2020	VENDREDI 23 octobre 2020
<b>Potage à la tomate</b> 7-9 ***	<b>Potage cresson</b> 7-9-12 ***	<b>Potage saint germain</b> 7-12	<b>Potage de légumes oranges</b> 7-12 ***	<b>Velouté de chou fleur</b> 7-12 ***
<b>Salade de chou- blanc</b> 3-10-12 ***	<b>Salade mexicaine</b> 10-12 ***	<b>Salade de poivrons et maïs</b> 7	<b>Tomate cerise au basilic et mozzarella</b> 7 ***	<b>Céleri rémoulade</b> 3-7-9-10 ***
<b>Volaille sauce moutarde</b> 1(blé)-7-10-12 ***	<b>Filet de quorn sauce aux herbes</b> 1(blé)-3-7 ***	<b>Spaghetti sauce bolognaise (pur bœuf) et parmesan</b> 1(blé)-3-7-9	<b>Emincé de veau à la crème</b> 1(blé,orge)-7 ***	<b>Lapin au romarin</b> 1(blé) ***
<b>Pommes de terre sautées</b> 7-12 ***	<b>Riz</b> / ***	<b>Courgettes</b>	<b>Gnocchi de pommes de terre</b> 1(blé)-7 ***	<b>Penne</b> 1(blé) ***
<b>Petit pois</b> / ***	<b>Poivron poêlée</b> / ***		<b>Aubergines sautées</b> ***	<b>Brocoli</b> 7 ***
<b>Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)</b>				
<b>Nuggets végétarien</b> 1(blé)-3		<b>Spaghetti sauce napolitaine et parmesan</b> 1(blé)-3-7-9	<b>Râgout de tofu</b> 6-9	<b>Sauté de légumineuses</b> 9
<b>Pommes de terre sautées</b> 7-12		<b>Courgettes</b>	<b>Gnocchi de pommes de terre</b> 1(blé)-7	<b>Penne</b> 1(blé)
<b>Petits pois</b>			<b>Aubergines sautées</b>	<b>Brocoli</b> 7
<b>Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>
<b>Yaourt nature</b> 7	<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Tarte aux pommes</b> 1(blé)-3-7	<b>Salade de fruits</b> /	<b>Pudding vanille</b> 1(blé)-3-7
<b>Kiri</b> 7	<b>Fromage blanc aux fruits</b> 7	<b>Laitage nature</b> 7	<b>Compote de fruits</b> /	

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



# Menu de la semaine 44

LUNDI 26 octobre 2020	MARDI 27 octobre 2020	MERCREDI 28 octobre 2020	JEUDI 29 octobre 2020	VENDREDI 30 octobre 2020
<p><b>Lensenzopp</b> 9-12 ***</p> <p><b>Salade de Chou blanc</b> 3-10-12 ***</p> <p><b>Rôti de veau Orloff</b> 1(blé,orge)-7 ***</p> <p><b>Purée de pommes de terre</b> 7 ***</p> <p><b>Petits pois</b> ***</p>	<p><b>Soupe au cerfeuil</b> 1(blé)-7 ***</p> <p><b>Betteraves cuites</b> 10-12 ***</p> <p><b>Emincé de poulet</b> ***</p> <p><b>Nouilles asiatiques</b> 1(blé)-3-6-11 ***</p> <p><b>Champignons, mange-tout, poireaux, germes de haricots</b> ***</p>	<p><b>Potage de céleri</b> 7-9-12 ***</p> <p><b>Coeur de palmier vinaigrette</b> 10-12 ***</p> <p><b>Cabillaud sauce citron</b>  4-7 ***</p> <p><b>Riz nature et sauvage</b> ***</p> <p><b>Haricots verts au beurre</b> 7 ***</p>	<p><b>Crème de panais</b> 1(blé)-7-12 ***</p> <p><b>Salade de légumes et riz</b> 9-10-12 ***</p> <p><b>Carré de porc à la moutarde</b>  10 ***</p> <p><b>Pommes de terre persillées</b> 7-12 ***</p> <p><b>Salade verte et vinaigrette</b> 10-12 ***</p>	<p><b>Velouté de carotte</b> 1(blé)-7-9 ***</p> <p><b>Salade de concombre</b> 10-12 ***</p> <p><b>Gnocchi sauce au champignons</b>  1(blé)-7 ***</p> <p><b>Duo de poivrons verts et rouges</b> ***</p>
<b>Alternative végétarienne</b>				
<p><b>Galette de lentilles</b> 1(blé)</p> <p><b>Purée de pommes de terre</b> 7 <b>petits pois</b> 7</p>	<p><b>Tofu</b> 6</p> <p><b>Nouilles asiatiques</b> 1(blé)-3-6-11 <b>champignon, mange-tout, poireaux et germes de haricots</b></p>	<p><b>Omelette aux petits légumes herbes fraîches</b> 3-7 et</p> <p><b>Haricots verts au beurre</b> 7</p>	<p><b>Cannelloni ricotta épinard</b> 1(blé)-3-7</p> <p><b>Salade verte et vinaigrette</b> 10-12</p>	
<b>Pain</b> 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
<p><b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt nature</b> 7 <b>Fromage</b> 7</p>	<p><b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt nature</b> 7 <b>Fromage blanc aux fruits</b> 7</p>	<p><b>Corbeille de fruits</b> <b>Tarte à l'abricot</b> 1(blé) - 3 - 7 <b>Laitages naturels</b> 7</p>	<p><b>Corbeille de fruits</b> <b>Salade de fruits</b> / <b>Compotes de fruits</b> /</p>	<p><b>Corbeille de fruits</b> <b>Crème Catalane</b> 1(blé)-3-7</p>

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données recueillies pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

