

12/01/2026 – 16/01/2026

Menu

Dessert



LUNDI

Crème de carottes ^{1a,7,9}
 Gnocchi alla romana ^{1a,3,7,9,10}
 Salade verte et crudités ^{1a,3,5,6,7,9,10,12}

Tarte aux pommes ^{1a,3,7}

MARDI

Crème de courgettes ^{1a,7,9}
 Steak de porc, sauce arrabiata, gratin de pommes de terre ^{1a,3,7,9}
 Salade verte et crudités ^{1a,3,5,6,7,9,10,12}

Île flottante ^{3,7}

MERCREDI

Consommé Célestine ^{1a,7,9}
 Roulade de bœuf, pommes de terre nature, chou rouge ^{1a,3,7,9,10}
 Salade verte et crudités ^{1a,3,5,6,7,9,10,12}

Yaourt aux fruits ⁷

JEUDI

Soupe au chou ^{1a,7,9}
 Demi-poulet grillé au jus, croquettes, légumes ^{1a,3,7,9}
 Salade verte et crudités ^{1a,3,5,6,7,9,10,12}

Donut ^{1a,3,7}

VENDREDI

Potage garbure ^{1a,7,9}
 Filet de saumon en croûte sur lit d'épinards, riz basmati ^{1a,3,4,7,9}
 Salade verte et crudités ^{1a,3,5,6,7,9,10,12}

Berliner ^{1a,3,7}

1. Gluten, 1a Blé, 1b Seigle, 1c Orge, 1d Avoine, 1e Épeautre, 1f Kamut, 1g Souches hybrides 2. Crustacés, 3. Œufs, 4. Poissons, 5. Arachides, 6. Soja, 7. Lait, 8. Fruits à coques, 8a Amandes, 8b Noisette, 8c Noix, 8d Noix de cajou, 8e Noix de pécan, 8f Noix du Brésil, 8g Pistaches, 8h Noix de macadamia, 9. Céleri, 10. Moutarde, 11. Sésame, 12. Sulfites, 13. Lupin, 14. Mollusques



Les allergènes des menus proposés sont disponibles sur demande auprès des responsables de cuisine