

Du 17 au 21 Mai 2021



Service
Restauration

L'adjoint délégué
M. VANHERSECKE




MENUS

LUNDI




Menu végétarien

- Jus de fruits
- Couscous végétarien au cantadou curry
- Semoule 
- Yaourt aux fruits 
- Pain paysan 

MARDI

- Concombre au Boursin
- Saucisse 
- Compote de pomme
- Pomme vapeur 
- Fromage blanc et brisure de spéculos 
- Pain boulot

MERCREDI

- Tomate Mozzarella
- Hamburger maison 
- Frites et salade 
- Sundae caramel au beurre salé 
- Pain boulot

JEUDI

- Courgette mimosa 
- Sauté de Bœuf à la provençale 
- Spaghetti 
- Emmental râpé
- Fruit 
- Pain aux céréales

VENREDI

- Crêpe au fromage
- Filet de saumon 
- Épinards et carottes à la crème
- Gâteau aux pommes 
- Pain complet

Nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œufs, poissons, sésame, soja, sulfites. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à prendre contact auprès de notre service. Sous réserve de changement et selon l'approvisionnement.



Produit Bleu Blanc coeur



Issu de l'agriculture biologique



Pêche Durable



Viande bovine française



Label Rouge



Appellation d'origine



Produits locaux



Recette des chefs

