

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Pizza		Salade d'épinards frais emmental				Chou rouge aux pommes		Salade de blé	
	Tartine au fromage		Carottes râpées ciboulette				Salade verte		Taboulé (semoule semi complète)	
Plats principaux	Bœuf façon marengo		Émincé de bœuf à la tomate				Œufs brouillés		Saucisse de Toulouse	
	Quenelles sauce tomate		Filet de poisson meunière						Omelette	
Garnitures	Ecrasé de pommes de terre		Coquillettes semi complètes				Carottes braisées		Purée de courge	
Produits laitiers	Laitage		Fromage				Laitage		Laitage	
Desserts	Corbeille de fruits frais		Crème dessert				Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat		Ananas	
	Compote sans sucre ajouté ARA		Corbeille de fruits frais				Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Marais du Val d'Oingt

