

MENU

Menu Lycée et Prépa

Lundi
06/11/2023

Mardi
07/11/2023

Mercredi
08/11/2023

Jeudi
09/11/2023

Vendredi
10/11/2023

E N T R É E S

Salade de maïs exotique
Moutarde, Sulfites

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

Cake aux lentilles corail, carottes, petits pois et noisettes
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Moutarde

S A L A D E S

Salade verte aux croutons
Gluten

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Macédoine sauce à la mayonnaise
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Carottes rapées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte et dés d'Edam
Lait

Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade iceberg
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

P L A T S

Beignet de poisson
Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites

Quenelle Nature Sauce Aurore
Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait

Rôti de dinde au ketchup de pomme
Gluten, Sulfites

Boulettes de boeuf et volaille sauce poivrade
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Cuisse de poulet rôti au jus
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Blanquette de veau
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Quenelles de brochet sauce Armoricaïne
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Tarte fromage
Oeufs, Gluten, Lait

Penne sauce chou fleur, œuf et cantal
Oeufs, Gluten, Lait

Dés colin d'Alaska PMD sauce curry
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Chili sin carne, cheddar et riz
Lait

G A R N I T U R E S

Boulgour
Gluten

Haricot beurre à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Courgettes braisées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots verts
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brocolis
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Crumble de potiron au parmesan
Oeufs, Gluten, Lait

Riz pilaf
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gratin dauphinois
Lait

Penne rigate
Gluten

Purée de pomme de terre
Lait

P R O D U I T S L A I T I E R S

Camembert
Lait

Edam
Lait

Saint nectaire AOP
Lait

Tomme grise
Lait

Bleu
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

D E S S E R T S

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote tutti frutti allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cake aux pois chiches et cacao
Oeufs

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Roulé à la myrtille
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Eclair parfum chocolat DCG
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Liégeois au chocolat
Lait, Soja

Salade de fruits frais
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

S A U C E S

SAUCE PROVENCALE AU THON
Poissons, Lait

MENU

Menu Lycée et Prépa

Lundi
13/11/2023

Mardi
14/11/2023

Mercredi
15/11/2023

Jeudi
16/11/2023

Vendredi
17/11/2023

E N T R É E S

Salade de pâtes à la milanaise
Gluten, Moutarde, Sulfites

Salade de pommes de terre à l'échalote
Moutarde, Sulfites

Cake du pot agé (maïs, petits-pois et ciboulette)
Oeufs, Gluten, Lait

Salade de blé Texane (haricot rouge, maïs)
Gluten, Moutarde, Sulfites

S A L A D E S

Salade verte et dés d'Edam
Lait

Salade verte aux croutons
Gluten

Salade verte mimosa
Oeufs

Salade iceberg
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Endives et dés de bleu
Lait

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

Taboulé à la menthe
Gluten

P L A T S

Aiguillette de poulet sauce suprême
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Beignets de calamars sauce tartare
Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites

Boulettes de soja tomate sauce samouraï
Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites

Rougail saucisses
Sulfites

Fricassé de saumon à l'oseille
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Oeufs brouillés aux fines herbes
Oeufs, Lait

Sauté de porc sauce diable
Moutarde, Sulfites

Rôti de boeuf au jus
Gluten

Parmentier colin d'Alaska PMD à la patate douce
Poissons, Gluten, Lait

STEAK HACHE sauce tomate LAZO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Wings de poulet
Gluten

G A R N I T U R E S

Carottes rondelles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chou-fleur gratiné
Lait

Poêlée forestière
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Epinards en branche béchamel au lait de coco
Gluten, Lait

Coquillettes
Gluten

Pommes de terre quartier avec peau
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Polenta crémeuse
Lait

Purée à la patate douce
Lait

Mélange de légumes racines
Céleri

P R O D U I T S L A I T I E R S

Montcadi croute noire
Lait

Gouda
Lait

Emmental
Lait

Mimolette
Lait

Coulommiers
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

D E S S E R T S

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote pommes allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ananas et kiwi
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Barre bretonne et caramel liquide
Oeufs, Gluten

Gaufre de Bruxelles DCG au sucre glace
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tarte flan pâtissier
Oeufs, Gluten, Lait

Cake à la châtaigne
Oeufs, Gluten, Lait

Cocktail de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Kissel aux poires et myrtilles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ile flottante
Oeufs, Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu Lycée et Prépa

Lundi
20/11/2023

Mardi
21/11/2023

Mercredi
22/11/2023

Jeudi
23/11/2023

Vendredi
24/11/2023

E N T R É E S

Houmous de chou-fleur et pain nordique
Gluten, Sésame

Feuilleté provençal
Gluten

Soupe à la tomate et aux vermicelles
Gluten

Pâté pur volaille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

S A L A D E S

Salade verte et dés d'Edam
Lait

Betteraves mimosa
Oeufs

Salade verte et dés d'Edam
Lait

Salade iceberg
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

P L A T S

Cordon bleu de volaille
Gluten, Lait, Soja

Haché au veau
Soja

Omelette
Oeufs, Lait

Chipolatas
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Boeuf aux carottes
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Fricassée colin d'Alaska PMD
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Torsade sauce lentilles vertes et tomates façon bolognaise et emmental
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Paleron de boeuf
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Parmentier colin d'Alaska et saumon PMD et purée de brocoli
Poissons, Gluten, Lait

Colin d'Alaska PMD pané riz soufflé
Poissons, Gluten

G A R N I T U R E S

Boulgour
Gluten

Carottes rondelles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Légumes du Pot-au-feu
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de brocolis
Lait

Frites
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Flan de potiron et cantadou
Oeufs, Gluten, Lait

Torsades
Gluten

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricot beurre à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

P R O D U I T S L A I T I E R S

Gouda
Lait

Saint paulin
Lait

Bleu
Lait

Montcadi croute noire
Lait

Camembert
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

D E S S E R T S

Beignet à la framboise DCG
Oeufs, Gluten

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote pommes allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dessert lacté gélifié saveur vanille
Lait

Tarte Alsacienne aux pommes
Oeufs, Gluten, Lait

Roulé au chocolat et noix de coco
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu Lycée et Prépa

Lundi
27/11/2023

Mardi
28/11/2023

Mercredi
29/11/2023

Jeudi
30/11/2023

Vendredi
01/12/2023

E N T R É E S

Soupe au chou fleur
Lait

Cake des alpages (tartiflette, lardons, oignons, pdt)
Oeufs, Gluten, Lait

Salade de lentilles aux céréales
Gluten, Soja

Salade de pâtes sauce cocktail
Oeufs, Gluten, Moutarde, Sulfites

S A L A D E S

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade coleslaw
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Salade verte et dés d'Edam
Lait

Endives aux croutons
Gluten

Salade mêlée
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

Salade iceberg
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

P L A T S

Saucisse de Toulouse
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Boulettes de boeuf et volaille façon catalane
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Oeuf dur sauce aurore
Oeufs, Gluten, Lait

Beignets de calamars sauce tartare
Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites

Aiguillette de poulet sauce suprême
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Torsade carottes batonnets potiron mozzarella cheddar
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Samoussas de légumes et sauce fromage blanc aux fines herbes
Gluten, Lait, Soja

Rôti de dinde sauce brune
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Sauté de boeuf sauce gardiane (orange ,tomate, balsamique)
Sulfites

Médaille de merlu PMD et crumble chorizo
Poissons, Gluten, Lait

G A R N I T U R E S

Haricots verts persillés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Légumes couscous
Céleri

Fondue de poireau
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes au thym
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chou-fleur persillé
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Torsades
Gluten

Semoule
Gluten

Polenta crémeuse
Lait

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pomme de terre
Lait

P R O D U I T S L A I T I E R S

Montcadi croute noire
Lait

Gouda
Lait

Pont l'évêque AOP
Lait

Brie
Lait

Emmental
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

D E S S E R T S

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote pommes et fraises allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Donuts sucré DCG
Gluten, Lait, Soja

Dessert lacté gélifié au chocolat
Lait

Fromage blanc, crème de marrons et copeaux de chocolat noir
Lait, Soja

Gâteau aux amandes et miel
Oeufs, Gluten, Fruits à coque

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu Lycée et Prépa

Lundi
04/12/2023

Mardi
05/12/2023

Mercredi
06/12/2023

Jeudi
07/12/2023

Vendredi
08/12/2023

ENTRÉES

Tartine au thon et à la ciboulette
Poissons, Gluten, Lait

Feuilleté au fromage fondu DCG
Gluten, Lait

Mortadelle
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Soupe velouté de légumes
Céleri, Gluten, Lait

SALADES

Salade piemontaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Mais et macédoine en salade
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Salade de mâche
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade iceberg
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade de saison
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Salade verte aux croutons
Gluten

Salade verte et dés d'Edam
Lait

Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

PLATS

Emincé de saumon sauce au citron
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Boudin antillais
Gluten, Lait

SAUCE BOLOGNAISE
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Boulettes de boeuf et volaille sauce poivrade
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Colin d'Alaska PMD pané riz soufflé
Poissons, Gluten

Pilons de poulet sauce barbecue
Moutarde, Sulfites

Haché au veau sauce forestière
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Pâtes coude sauce butternut, carotte, ricotta, brebis et emmental
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Waterzoï colin d'Alaska PMD (fruit de mer, julienne de légumes)
Céleri, Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Mollusques, Sulfites

Choucroute garnie
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gratin aux pommes de terre, champignons et fromage a tartiflette
Lait

GARNITURES

Blé pilaf
Gluten

Haricots plats à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Courgettes braisées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Epinards en branche béchamel
Gluten, Lait

Fondue de chou vert
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Blettes persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée à la patate douce
Lait

Pâtes coude
Gluten

Riz pilaf
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Saint paulin
Lait

Gouda
Lait

Coulommiers
Lait

Montcadi croute noire
Lait

Emmental
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Apple crumble
Gluten, Fruits à coque

Liégeois au chocolat
Lait, Soja

Beignet à la pomme DCG
Oeufs, Gluten

Crème légère praliné
Gluten, Lait

Gâteau au yaourt
Oeufs, Gluten, Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu Lycée et Prépa

Lundi
11/12/2023

Mardi
12/12/2023

Mercredi
13/12/2023

Jeudi
14/12/2023

Vendredi
15/12/2023

ENTRÉES

Crêpes à l'emmental
Oeufs, Gluten, Lait

Toast de sardine
Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Terrine forestière cornichon
Gluten, Lait, Moutarde

Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre)
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SALADES

Salade coleslaw
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Salade de saison
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Salade verte mimosa
Oeufs

Endives aux croutons
Gluten

Salade verte et dés d'Edam
Lait

Salade verte et dés d'Edam
Lait

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

PLATS

Colombo de porc
Gluten, Moutarde

Crispidor à l'emmental
Oeufs, Gluten, Lait

Rôti de porc au jus
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Blanquette colin d'Alaska PMD
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Médaille de merlu PMD sauce persane
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Poisson meunière et citron
Poissons, Gluten, Lait

Médaille de merlu PMD sauce persane
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Tarte aux poireaux
Oeufs, Gluten, Lait

Haché au poulet au jus
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Saucisses de Strasbourg
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

GARNITURES

Fondue de poireau
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mélange 5 céréales
Gluten, Soja

Carottes rondelles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chou-fleur gratiné
Lait

Jardinière de légumes
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée Saint-Germain
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Pommes de terre quartier avec peau
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Penne rigate
Gluten

PRODUITS LAITIERS

Gouda
Lait

Brie
Lait

Montcadi croute noire
Lait

Cantal AOP
Lait

Buchette lait de mélange
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

DESSERTS

Barre bretonne et crème anglaise
Oeufs, Gluten, Lait

Compote pommes et pêches allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Beignet au chocolat et noisettes DCG
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Cake aux pralines roses
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Sulfites

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème dessert chocolat
Lait, Soja

Orange et menthe
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème dessert saveur vanille
Lait

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu Lycée et Prépa

Lundi
18/12/2023

Mardi
19/12/2023

Mercredi
20/12/2023

Jeudi
21/12/2023

Vendredi
22/12/2023

E N T R É E S

Houmous et gressin
Gluten, Lait

Pizza reine
Gluten, Lait

Gougère emmental et comté et salade
Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Pâté en croute et chutney d'oignons rouges et
groseilles
Oeufs, Gluten, Lait, Soja, Sulfites

S A L A D E S

Salade iceberg
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz aux poivrons et maïs
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade asiatique
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et citron
Moutarde, Sulfites

Salade verte aux croutons
Gluten

Vinaigrettes bar moutarde et citron
Moutarde, Sulfites

P L A T S

Aiguillette de poulet sauce citron
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information
relative à la présence d'allergènes.*

Chipolatas
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Boeuf bourguignon
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information
relative à la présence d'allergènes.*

Manchon de canard confit, aux épices du pain
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information
relative à la présence d'allergènes.*

Beignets de poisson blanc
Poissons, Gluten, Soja

Tortilla campesina
Oeufs, Lait

Torsade sauce tomate au soja façon bolognaise
Gluten, Soja

paupiette de saumon, sauce homardine
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information
relative à la présence d'allergènes.*

Yassa de pilon de poulet
Gluten, Moutarde, Sulfites

G A R N I T U R E S

Duo de haricots verts et beurre
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Duo carotte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Petits pois à l'étuvé
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Poêlée butternut, carottes, panais, oignons rouges et
fèves
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information
relative à la présence d'allergènes.*

Semoule
Gluten

Lentilles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Torsades
Gluten

Pom'pins
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

P R O D U I T S L A I T I E R S

Camembert
Lait

Gouda
Lait

Mimolette
Lait

Assiette Ossau Iraty AOP et Saint Nectaire AOP
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Brie farci à la figue
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

D E S S E R T S

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote pommes et abricots allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Clémentine
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gâteau basque DCG
Oeufs, Gluten, Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Muffin aux pépites de chocolat DCG
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Fromage blanc, fruits exotiques et billes de céréales
colorées
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information
relative à la présence d'allergènes.*