

votre menu de la semaine



Déjeuner

		Déjeuner
Lundi		Tartinade de Thon et Brousse Cuisse de Poule Confite Façon Chasseur Poêlée de Crosne et Haricots Verts en Persillade <i>Brie à la Coupe</i> Prunes
Mardi		Salade d'Endives Vinaigrette aux Agrumes Tajine d'Agneau au Coing Semoule à la Cannelle <i>Edam à la Coupe</i> Pomme au Four et Pain d'Epices
Mercredi		Cèleri Boule Poché Rémoulade Burger Végétarien Salade Mélée <i>Yaourt Nature</i> Kiwi
Jeudi		Radis en Vinaigrette Rôti de Porc Orloff Poêlée de Potiron aux Oignons Confits <i>Saint Nectaire</i> Tarte aux Poires Amandine
Vendredi		Concombre Vinaigrette au Soja Bourride de Poisson Riz Pilaf <i>Camembert</i> Fromage blanc à la crème de marron



LA PEPINIERE



INFORMATION ALLERGÈNES

Les plats élaborés dans votre restaurant sont susceptibles de contenir, même à l'état de traces : des céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales ; des crustacés et produits à base de crustacés ; des œufs et produits à base d'œuf ; du poisson et produits à base de poisson ; de l'arachide et produits à base d'arachide ; du soja et produits à base de soja ; du lait et produits à base de lait ; des fruits à coque et produits à base de ces fruits ; du céleri et produits à base de céleri ; de la moutarde et produits à base de moutarde ; des graines de sésame et produits à base de ces graines ; de l'anhydride sulfureux et des sulfites (>10mg/kg ou /ml de SO₂ total) ; du lupin et produits à base de lupin ; des mollusques et produits à base de mollusques.



votre menu de la semaine



		Déjeuner
Lundi	<div style="border: 1px solid black; width: 100px; height: 100px; margin: auto;"></div>	Salade de Chou Rouge aux Pommes Steak Haché Façon Bouchère Poivre Vert Epinards Sautés à l'Ail Emmental à la Coupe Crème Dessert Chocolat
Mardi		Champignons Marinés Poulet Rôti Frites Tome Blanche à la Coupe Poire
Mercredi		Salade Soja Cœur de Palmier Pamplemousse Colombo de Porc Légumes d'Automne(navet carotte patate douce) Babybel Tarte à la Myrtille
Jeudi		Trevisse aux Figues Epaulé d'Agneau Haricots Coco Bleu d'Auvergne Compote de Fruits et Biscuit
Vendredi		Salade à la Saucisse de Morteau Lotte aux Champignons des Bois Somités de Chou Romanesco Brie à la Coupe Banane
LA PEPINIERE		



INFORMATION ALLERGENES

Les plats élaborés dans votre restaurant sont susceptibles de contenir, même à l'état de traces : des céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales ; des crustacés et produits à base de crustacés ; des œufs et produits à base d'œuf ; du poisson et produits à base de poisson ; de l'arachide et produits à base d'arachide ; du soja et produits à base de soja ; du lait et produits à base de lait ; des fruits à coque et produits à base de ces fruits ; du céleri et produits à base de céleri ; de la moutarde et produits à base de moutarde ; des graines de sésame et produits à base de ces graines ; de l'anhydride sulfureux et des sulfites (>10mg/kg ou /ml de SO₂ total) ; du lupin et produits à base de lupin ; des mollusques et produits à base de mollusques.



votre menu de la semaine



		Déjeuner
Lundi	<input type="text"/>	Salade de Lentilles aux Noisettes et Balsamique Filet de Maquereau Sauce Moutarde à l'Ancienne et Miel Endives Braisées et Carottes Sautées <i>Saint Paulin à la Coupe</i> Raisin
15-oct		Couscous Royal(pilon merguez boulette agneau) (carottes courgettes navets pois chiche) <i>Gouda au Cumin</i> Montécao et Thé à la Menthe
Mardi		Cèleri Rave et sa Vinaigrette aux Herbes Rôti de Bœuf Sauce Béarnaise Courgettes Rôties <i>Mimolette à la Coupe</i> Mousse au Chocolat
16-oct		Salade de Betteraves à l'Ail Cuisse de poulet Braisée aux Poires Purée de Topinambourg <i>Tome la Coupe</i> Salade d'Ananas
17-oct		Gougère au Fromage Mignon de Porc en Crôte d'Herbes Fricassée de Haricots Verts <i>Yaourt Nature</i> Pomme Rôtie à la Figue et au Miel
18-oct		
19-oct		



LA PEPINIERE



INFORMATION ALLERGENES

Les plats élaborés dans votre restaurant sont susceptibles de contenir, même à l'état de traces : des céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales ; des crustacés et produits à base de crustacés ; des œufs et produits à base d'œuf ; du poisson et produits à base de poisson ; de l'arachide et produits à base d'arachide ; du soja et produits à base de soja ; du lait et produits à base de lait ; des fruits à coque et produits à base de ces fruits ; du céleri et produits à base de céleri ; de la moutarde et produits à base de moutarde ; des graines de sésame et produits à base de ces graines ; de l'anhydride sulfureux et des sulfites (>10mg/kg ou /ml de SO₂ total) ; du lupin et produits à base de lupin ; des mollusques et produits à base de mollusques.



votre menu de la semaine



		Déjeuner	
Lundi		Emincé de Radis Rose à la Crème de Ciboulette Noix de Joue de Porc au Cidre Lentilles au Jus <i>Babybel</i> Crème Dessert au Café	
22-oct		Salade de Concombres à la Menthe Duo de Filet de Rougets et Sardines à l'Escabèche Polenta Gratinée <i>Cantal</i> Compote de fruits du Moment	
Mardi		Mousseron de Canard et ses Condiments Cœur de Basse Côte Grillée Courgettes Sautées en Persillade <i>Petit Suisse</i> Clémentine	
23-oct		Salade d'Endives aux Noix Cassoulet Comme à Castelnaudary <i>Edam à la Coupe</i> Fruit de Saison	
Mercredi		Champignons à la Grecque Saumon Sauce Hollandaise Purée de pois Cassés <i>Camembert à la Coupe</i> Salade d'Agrumes	
24-oct			
25-oct			
26-oct			
LA PEPINIÈRE			



INFORMATION ALLERGÈNES

Les plats élaborés dans votre restaurant sont susceptibles de contenir, même à l'état de traces : des céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales ; des crustacés et produits à base de crustacés ; des œufs et produits à base d'œuf ; du poisson et produits à base de poisson ; de l'arachide et produits à base d'arachide ; du soja et produits à base de soja ; du lait et produits à base de lait ; des fruits à coque et produits à base de ces fruits ; du céleri et produits à base de céleri ; de la moutarde et produits à base de moutarde ; des graines de sésame et produits à base de ces graines ; de l'anhydride sulfurique et des sulfites (>10mg/kg ou /ml de SO₂ total) ; du lupin et produits à base de lupin ; des mollusques et produits à base de mollusques.

