

# menu de la semaine

19.02.2024 – 25.02.2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
salade	Salade de concombre <sup>10</sup>	Salade de riz <sup>10</sup>	Salade d'haricots verts <sup>10</sup>	Salade de carottes et de céleri <sup>9 10</sup>	Salade mixte <sup>10</sup>	Salade de pâtes <sup>1A 10</sup>	/
soupe	Soupe de chou-fleur	Soupe de panais	Bouillon de pâtes <sup>1A 9</sup>	Soupe de pommes de terre	Soupe de céleri <sup>9</sup>	Soupe de carottes	
plat du jour	Pâtes <sup>1A</sup> à la crème <sup>7</sup> et au jambon	Ragout de volaille <sup>7</sup> avec ébly <sup>1A</sup> et carottes	Quorn pané <sup>1A 3</sup> avec ébly <sup>1A</sup> et haricots verts	Boulettes de bœuf <sup>3</sup> à la sauce brune, couscous <sup>1A</sup> et légumes	Poisson blanc <sup>4</sup> pané <sup>1A 3 7</sup> avec riz et épinards à la crème <sup>7</sup>	Endives <sup>7</sup> au jambon et riz	
dessert	Panna cotta <sup>7</sup>	Beignets <sup>1A 3 7</sup> à la vanille	Muffins au chocolat <sup>1A 3 7</sup>	Mousse au chocolat <sup>3 7</sup>	Gâteau marbré <sup>1A 3 7</sup>	Gâteau roulé <sup>1A 3 7</sup> à la crème <sup>7</sup>	

## Allergènes

1 = Céréales contenant du gluten 1A = Blé 1B = Seigle 1C = Orge 1D = Avoine 1E = Epeautre  
 1F = Kamut 1G = Sources hybridées 2 = Crustacés 3 = Œufs 4 = Poissons 5 = Arachides  
 6 = Soja 7 = Lait 8 = Fruits à coque 8A = Amandes 8B = Noisettes 8C = Noix de Cajou  
 8D = Pécan 8E = Macadamia 8F = Noix du Brésil 8G = Noix du Queensland 8H = Pistaches  
 9 = Céleri 10 = Moutarde 11 = Graines de sésame 12 = Anhydrite sulfureux et sulfites  
 13 = Graines de lupin 14 = Mollusques

## menu pour clients

Menu Mini 13,60 €

Salade  
Plat du jour

Menu Maxi 16,80 €

Salade et Soupe  
Plat du jour  
Dessert