

## Menu du 12 avril au 16 avril 2021

**A = allergènes présents** | *composants susceptible de changer*

1 = CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN / 2 = CRUSTACÉS / 3 = ŒUFS / 4 = POISSONS / 5 = ARACHIDES / 6 = SOJA / 7 = LAIT / 8 = FRUITS À COQUE / 9 = CÈLERI / 10 = MOUTARDE / 11 = GRAINES DE SÉSAME / 12 = ANHYDRIDE SULFUREUX OU SULFITES / 13 = LUPIN / 14 = MOLLUSQUES

LUNDI

Potage tomate et vermicelles  
(A : farine de blé 1/3/7/9)

- Ou -

Salade César  
(A : 3/7/10)

Boudin noir, poires au miel, purée de céleri rave  
et gratin dauphinois  
(A : 3/7/10)

Yaourts  
(A : 7)

- Ou -

Fruits

MARDI

Velouté aux carottes et cumin  
(A : 3/7)

- Ou -

Houmous au paprika doux et tomates  
(A : 1 farine de blé/3/5/7)

Brochette de volaille, riz basmati et sauce cocktail  
(A : 3/5/7)

Crème brûlée à la lavande  
(A : 3/7)

- Ou -

Fruits

MERCREDI

Potage paysan  
(A : 3/7)

- Ou -

Salade de crudités et œufs frits  
(A : 3)

Steaks, frites, poêlée de légumes et sauce  
échalotes vin rouge  
(A : 7)

Gâteau au noix et crème café  
(A : farine de blé 1/3/7)

- Ou -

Fruits

JEUDI

Velouté de panais  
(A : 3/7)

- Ou -

Salade de P. D terre et magret canard fumé  
(A : 3/10)

Lasagne végétarienne  
(A : farine de blé 1/3/7)

Yaourts  
(A : 7)

- Ou -

Salade de fruits

VENDREDI

Velouté aux asperges et cerfeuil  
(A : 3/7)

- Ou -

Salade de pâtes et truite fumée  
(A : farine de blé 1/4)

Filet de bar vapeur, mix de légumes, pommes  
vapeur persillées et beurre blanc  
(A : 4/7)

Pâtisserie  
(A : farine de blé 1/3/7)

- Ou -

Yaourts  
(A : 7)

Les menus sont servis à partir de  
11h30 jusqu'à épuisement des stocks

Bon appétit !

« **Fait maison** » : le fait maison se dit d'un plat élaboré sur place à partir de produits bruts. A la Table des Ateliers, tout est préparé et cuisiné sur place. Nous portons également une attention toute particulière pour travailler, autant que possible, les produits de saison, locaux, biologiques et issus du commerce équitable.