

## Menu du 1 mars au 5 mars 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

Velouté aux champignons  
(A : 1 farine de blé/3/7)

- Ou -

Salade et calamars frits  
(A : 2/3/7)

Saucisses de campagne, petits poix  
carotte et purée persillée  
(A : 3/7)

- Ou -

Pâtes carbonara  
(A : 1 farine de blé/3/7)

Yaourts  
(A : 7)

- Ou -

Fruits

MARDI

Potage tomates et potiron  
(A : 3/7/9)

- Ou -

Wraps végétarien  
(A : 1 farine de blé)

Filet de rouget vapeur, brocoli et riz pilaf  
(A : 3/4/7)

- Ou -

Jambonneaux, fondue poireaux et pdt rissolées  
(A : 3/7)

Moelleux au chocolat  
(A : 1 farine de blé/3/7)

- Ou -

Fruits

MERCREDI

Velouté chou-fleurs  
(A : 3/7)

- Ou -

Chicken wings et crudités  
(A : 1 farine de blé /3/7)

Steaks, frites, salade et sauce poivre vert  
(A : 1 farine de blé/3/7)

- Ou -

Pitta  
(A : 1 farine de blé/3/7)

Pommes rôties thym et miel  
(A : 3)

- Ou -

Fruits

JEUDI

Potage Parisien  
(A : 3)

- Ou -

Quinoa et poulet sauce BBQ  
(A : 1 farine de blé /3/10)

Blanquette de veau, épinards et riz basmati  
(A : 1 farine de blé/3/7/10)

- Ou -

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

Pana cotta aux fruits rouges  
(A : 3/7)

- Ou -

Fruits

VENDREDI

Minestrone et vermicelles  
(A : 3)

- Ou -

Œufs Mimosa  
(A : 3/5/10)

Pain de viande, chou rouge et tagliatelles  
(A : 1 farine de blé/3/7)

- Ou -

Dos de cabillaud, tomate Provençale et riz basmati  
Sauce poivron rouge  
(A : 4/5/7)

Pâtisserie

- 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.