

## Menu du 29 mars au 2 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 chou-fleur et persil  
(A : 3/7)  
- Ou -  
Salade de Betteraves et poires, vinaigre balsamique  
(A : 7)

---

Quiches, lardon- oignons-poivrons  
(A : 1 farine de blé/3/7)  
- Ou -  
Sauté de veau, chou vert et gratin dauphinois  
(A : 1 farine de blé/3/7)

---

Yaourts  
(A : 7)  
- Ou -  
Fruits

MARDI

Velouté aux épinards  
(A : 1 farine de blé/3/7)  
- Ou -  
Houmous au paprika doux et tomates  
(A : 1 farine de blé/3/5/7)

---

Filet de rouget, fricassée de légumes et riz basmati  
(A : 4)  
- Ou -  
Moussaka végétarienne  
(A : 1 farine de blé/3/7)

---

Crème brûlée à la lavande  
(A : 7)  
- Ou -  
Fruits

MERCREDI

Velouté de potiron et amandes grillées  
(A : 3/5/7)  
- Ou -  
Salade de crudités, fruits et feta  
(A : 7)

---

Steaks, frites, poêlée de légumes et beurre maître Hôtel  
(A : 7)  
- Ou -  
Omelette aux champignons  
(A : 1 farine de blé/3/7)

---

Mousse au chocolat blanc  
(A : 3/7)  
- Ou -  
Fruits

JEUDI

Soupe aux oignons  
(A : 3/7)  
- Ou -  
Salade de P. D terre et lardons  
(A : 3/10)

---

Suprême de poulet à l'estragon, tian de légumes et purée mousseline  
(A : 1 farine de blé/3/7)  
- Ou -  
Spaghetti bolognaise  
(A : 1 farine de blé/3/7/9)

---

Yaourts  
(A : 7)  
- Ou -  
Salade de fruits

VENDREDI

Soupe aux courgettes et pourpier  
(A : 3/7/9)  
- Ou -  
Tartare de céleri rave  
(A : 3/7/10)

---

Filet de bar vapeur, gratin de légumes, blé  
(A : 4)  
- Ou -  
Carbonnade flamande, chou rouge, P.D terre suédoise  
(A : 1 farine de blé 3/7/10)

---

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.