

Menu du 5 avril au 9 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

FÉRIÉ

MARDI

Potage au chou vert et lard fumé
(A : 3/7/9)

- Ou -

Salade de pourpier et œuf poché
(A : 1 farine de blé/3/7/10)

Brandade de poisson, tomate provençale et couscous
(A : 1 farine de blé 3/4/7)

Parfait aux fruits rouges
(A : 1 farine de blé/3/7)

- Ou -

Yahourts

MERCREDI

Minestrone
(A : 3/7/9)

- Ou -

Salade d'endives et P.D. terre aux herbes

Steaks hachés, frites et sauce Archiduc
(A : farine de blé 1/3/7/9/10)

Tiramisu au fruit de la passion
(A : 3/7)

- Ou -

Fruits

JEUDI

Soupe de patates douces
(A : 3/7/9)

- Ou -

Croque Madame
(A : 1 farine de blé/3/7/10)

Spaghetti pesto
(A : 1 farine de blé/3/7)

- Ou -

Agneau confit, Courgette farcie et gratin de P.D. terre
(A : 1 farine de blé/3/7/10)

Moelleux au chocolat
(A : 3/7)

- Ou -

Fruits

VENDREDI

Potage brocolis et cresson
(A : 3/7/9)

- Ou -

Gaspacho et crevettes
(A : 2)

Filet de dinde, fricassée de légumes, croquette et sauce moutarde
(A : farine de blé 1/3/7/9/10)

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.