

Menus du 21 au 25 novembre 2022



LUNDI	Crème de foie – Lebercreme Bœuf Bourguignon - Rindfleisch Bourguignon Pommes de terre vapeur - Dampfkartoffeln Yaourt - Joghurt Fromage - Käse	OU	Surimi mayonnaise - Surimi mit Mayonnaise salade verte - grüner Salat Omelette - Omelett Trio de légumes- Gemüse-Trio Fruit - Frucht Fromage - Käse
MARDI	Salade piémontaise - Piemontesischer Salat Filet de colin pané - Paniertes Seelachsfilet Riz - Reis Mousse au chocolat- Schokoladenmousse Fromage - Käse		Carottes râpées aux amandes - Geraspelte Karotten mit Mandeln Steak de thon sauce citron moutarde - Thunfischsteak mit Zitronen-Senf-Sauce Petit pois - Erbse Fruit - Frucht Fromage - Käse
JEUDI	Tarte au fromage- Torte mit kase Boulette agneau - Lammfleischbällchen Semoule- Grieß Grillé aux pommes - Mit Äpfeln gegrillt		Salade verte- Grüner Salat Jambon sec - Getrockneter Schinken Filet de poisson - Fischfilet Légumes couscous - Couscous-Gemüse Fruit - Frucht Fromage - Käse
VENDREDI	Potage de légumes - Gemüsesuppe Pomelos au sucre - Pomelos mit Zucker Penne façon carbonara - Penne Carbonara-Art Yaourt - Joghurt Fromage - Käse		Salade de mâche à la mimolette - Feldsalat mit Mimolet Œuf dur sauce aurore - Ei mit Aurore-Soße Épinards - Spinat Cocktail de fruits - Fruchtcocktail Fromage - Käse

Union Européenne Produit local Produit bio Fait maison Viande française Produit labelisé

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons…).
Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusques