



## Menus du 28 novembre au 2 décembre

<p>LUNDI 28 NOVEMBRE</p>	<p> Pâté de campagne - Landpastete Potage au potiron – Kürbissuppe   Haché de veau - Kalbshackfleisch          pommes de terre vapeur – Dampfkartoffeln          Cocktail de fruits - Fruchtcocktail fromage - Käse</p>	<p>OU</p>	<p>Betteraves vinaigrette - Rote Bete mit Vinaigrette   Omelette - Omelett          carottes à la crème - Sahnekarotten          yaourt - Joghurt fromage - Käse</p>
<p>MARDI 29 NOVEMBRE</p>	<p>Salade d'endives, mimolette vinaigrette au noix          Chicorée-Salat, Mimolette mit Walnuss-Vinaigrette   Saucisse de toulouse - Toulouse-Wurst          Purée de pommes de terre - Kartoffelpüree          fromage blanc sucré - gesüßter Quark fromage - Käse</p>		<p>Rillettes au thon- Rillettes mit Thunfisch          médaillon de merlu gratiné au gouda - Seehechtmedaillon mit Gouda überbacken          Poêlée maraichère - Gemüse Mischung          compote - Kompott fromage - Käse</p>
<p>JEUDI 1<sup>ER</sup> DECEMBRE</p>	<p>Feuilletés au fromage - Blätterteiggebäck mit Käse   Omelette aux oignons  Omelette mit Zwiebeln          Riz sauce tomate - Reis mit Tomatensoße          Fruit-Frucht fromage - Käse</p>		<p>Céleri rémoulade- Sellerie Remoulade          Mijotés andalou aux épinards - Andalusische Schmorgerichte mit Fichtenpinat          donut's au chocolat - Schoko-Donuts fromage - Käse</p>
<p>VENDREDI 2 DECEMBRE</p>	<p>Potage à la tomate -Tomatensuppe Terrine de crevettes au curry - Garnelen-Curry-Terrin          brochette de poisson pané sauce curry - paniertes Fischspieß          miCurrysauce Semoule – Grieß          yaourt - Joghurt fromage - Käse</p>		<p>Salade pommes de terre au saumon - Kartoffelsalat mit Lachs          Brochette de poisson blanc sauce citron- Weißfischspieß mit Zitronensoße          Poêlée ratatouille- Ratatouille          Fruit-Frucht fromage - Käse</p>



Union Européenne



Produit local



Fait maison



Produit bio



Viande française



Produit labellisé

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