

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011
* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|--|---|--|--|---|
| |  |  |  |  |  |
| | * Nos salades et nos crudités sont réalisées par nos soins à partir de légumes frais & de saison et locaux, selon l'arrivage | | | | |
| Entrées | | Salade de chou blanc Tomates basilic Salade de blé Grecque | Crudités composées Concombres et maïs Salade de fonds d'artichaut Taboulé de quinoa | Patta gobi (chou et carottes) Dahl de lentilles Raita de concombre Salade indienne de pois chiche | Carottes et céleri râpés Salade de tomates et olives noires Jambon cornichon Salade de haricots coco |
| Plats principaux | Férié | Omelette aux herbes Poulet rôti | Saucisses aux herbes Papillote de poisson aux légumes | Samoussas de poulet Kashmiri pulao (végétarien) | Filet de poisson au pesto Bolognaise au bœuf |
| Garnitures | | Haricots verts persillade Lentilles | Pommes sautées Purée de légumes | Riz basmati Poêlée de légumes à l'indienne | Macaronis Gratin de courgettes |
| Produits laitiers |  Fromage à la coupe et portion  Laitage Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57) | | | | |
| Desserts | | Mousse au chocolat Éclair Fruit de saison Crème renversée | Fruit de saison Tiramisu Salade de pamplemousse Smoothie banane | Carrot cake façon Gajar ka halwa Halwa cardamome Lassi à la banane Mousse mangue | Fruit de saison Crème dessert Œufs à la neige Salade de fruits frais |

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011
* Menus Indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------------------|--|---|---|--|---|
| |  |  |  |  |  |
| | * Nos salades et nos crudités sont réalisées par nos soins à partir de légumes frais & de saison et locaux, selon l'arrivage | | | | |
| Entrées | Salade de maïs Salade de haricots blancs au chorizo Celeri rémoulade Mâche et betteraves | Concombre au fromage blanc Chou chinois vinaigrette Tarte à la tomate Salade de carottes cuites à la coriandre | Mousse de betterave ciboulette Macédoine Radis beurre Tartine au fromage | | Salade de tomate aux oignons rouges Carottes râpées Œufs mimosa Salade de riz |
| Plats principaux | Escalope de dinde viennoise Filet de poisson basilic | Couscous pois chiches et légumes Couscous merguez | Poulet basquaise Sauté de porc moutarde | Féried | Gratin de poisson Cordon bleu |
| Garnitures | Chou-fleur béchamel Bilé et sauce tomate | Légumes, pois chiches et semoule Légumes et semoule | Frites Courgettes sautées | | Ratatouille Pâtes |
| Produits laitiers | Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Fiches à Langatte (57)                          | | | | |
| Desserts | Fruit de saison Salade d'agrumes Pomme au four au caramel Liégeois | Compote pomme fraise maison Cubes de pêches au sirop léger Fruit de saison Cake pépites | Salade de fruits frais Fruit de saison Chou chantilly Mousse au chocolat | | Gâteau au yaourt au citron Carrot cake Fruit de saison Compote pomme banane maison |