

Notre chef vous propose

Menu avec Ingrédients : **Standard**

lundi 24 juin 2024

Hot dog et ses salades

mayonnaise (huile de tournesol, vinaigre de vin blanc, jaune d'oeufs, sirop de glucose, sel, sucre, condiments, eau, jus de carottes concentré, acide citrique, extrait d'épices), moutarde mi-forte (vinaigre l'alcool, eau, graines de moutarde, sel de cuisine, sucre, épice, épaississant (farine de graine de guar), extrait d'épices, acidifiants (acide citrique, acide tartrique)), ketchup (purée de tomates, sirop de glucose et fructose, vinaigre d'alcool, sel de cuisine iodé, sucre, amidon modifié de maïs, arôme naturel), mélange de salade (pain de sucre, trévisse, scarole frisée), Pain hot dog brioché : (farine de blé, eau, beurre, sucre, levure, lait écrémé en poudre, sel, émulsifiant (E472e), farine de froment, agent de traitement de la farine (E300). Décoration : (glaçage (eau, pomme de terre, blé, huile de tournesol, amidon de maïs. Peut contenir des traces de sésame.), viennerli (viande de boeuf (CH), porc (CH), lard (CH), eau, couenne, sel nitrité pour saumure E250, épices, stabilisant E450&E451, acidifiant E575, antioxydant E300, exhausteur de goût E621), vinaigre balsamique blanc (vinaigre de vin, moût de raisin concentré, antioxydant(dioxyde de soufre), échalote, persil frisé, Huile de colza, sel, poivre noir, moutarde gros grains (eau, graine de moutarde, vinaigre d'alcool, sel de cuisine iodé, vin blanc, sucre, épices et extrait

Allergènes : Oeufs, Sulfites, Moutarde, Gluten, Lait

Pastèque

pastèque

Allergènes : Aucun

mardi 25 juin 2024

Salade de maïs

maïs, eau, sucre, sel de cuisine, huile d'olive, oignons, persil plat, vinaigre, sel, poivre noir

Allergènes : Sulfites

Rôti de porc (CH) et son jus au romarin

huile de colza, viande de porc (CH), carotte, maizena (amidon de maïs), bouillon de boeuf (sel comestible, exhausteur de goût (glutamate monosodique, guanylate disodique, inosinate disodique), graisse de boeuf, arômes, extrait de levure, huiles végétales (tournesol, palme), sucre, extrait de viande de boeuf, oignon déshydraté, sirop de caramel, maltodextrine, curcuma, jus de citron déshydraté, antioxydant (extrait de romarin)), ail, oignons, sel, poivre noir, Jus de pomme (jus de pomme (min.90%), jus de poire (max. 10%)), vinaigre de pommes (vinaigre malique, agent conservateur (métabisulfite de potassium), acide acétique), eau, romarin

Allergènes : Sulfites

Carottes glacées

sucre, beurre, carottes, sel, poivre noir

Allergènes : Lait

Notre chef vous propose

Menu avec Ingrédients : **Standard**

Cornettes au beurre

cornettes (semoule de blé dur, oeuf entier (d'élevage en plein air), sel de cuisine), beurre, sel, poivre noir

Allergènes : **Gluten, Oeufs, Lait**

mercredi 26 juin 2024

Salade julienne et sa sauce vinaigrette

mélange de salade (pain de sucre, trévisse, scarole frisée), moutarde forte de Dijon (eau, graines de moutarde, vin blanc, sel de cuisine iodé, acidifiants: acide citrique et acide tartrique, antioxydant: disulfite de potassium), huile d'olive, sel, poivre noir, vinaigre de pommes (vinaigre malique, agent conservateur (métabisulfite de potassium), acide acétique), Huile de colza

Allergènes : **Sulfites, Moutarde**

Mijoté de dinde (FR) à la sauge

huile de colza, oignon grelots, carotte, céleri, crème 35% (crème entière, épaississant (E407)), bouillon de boeuf (sel comestible, exhausteur de goût (glutamate monosodique, guanylate disodique, inosinate disodique), graisse de boeuf, arômes, extrait de levure, huiles végétales (tournesol, palme), sucre, extrait de viande de boeuf, oignon déshydraté, sirop de caramel, maltodextrine, curcuma, jus de citron déshydraté, antioxydant (extrait de romarin)), sauge, viande de dinde (FR), sel, poivre noir, Jus de pomme (jus de pomme (min.90%), jus de poire (max. 10%)), vinaigre de pommes (vinaigre malique, agent conservateur (métabisulfite de potassium), acide acétique), eau

Allergènes : **Céleri, Lait, Sulfites**

Petits pois aux oignons nouveaux

petit pois, huile d'olive, oignon nouveau, sel, poivre noir

Allergènes : **Aucun**

Blé à l'huile d'olive

blé, bouillon de légumes (sel marin, sucre, extrait de levure, mélange de légumes (oignons, choux, carottes, panais), amidon de maïs, sel de cuisine, huile de colza, herbes aromatiques, épices), huile d'olive, sel, poivre noir

Allergènes : **Gluten**

Notre chef vous propose

Menu avec Ingrédients : **Standard**

jeudi 27 juin 2024

Salade julienne et cube de gruyère, sauce française

pain de sucre, scarole frisé, trévisse, gruyère (lait cru de vache, présure, sel), moutarde forte de Dijon (eau, graines de moutarde, vin blanc, sel de cuisine iodé, acidifiants: acide citrique et acide tartrique, antioxydant: disulfite de potassium), Oeuf, jus de citron, tabasco (vinaigre d'alcool, piments rouges, sel), vinaigre, herbes de Provence (sarriette, origan, marjolaine, thym, basilic, romarin, estragon), sel, poivre noir, Huile de colza

Allergènes : **Lait, Sulfites, Moutarde, Oeufs**

Casarecce à l'huile d'olive et Grana Padano

casarecce (semoule de blé dur, eau), huile d'olive, Grana Padano (lait, sel lysomyme (E1105 obtenu à partir de blanc d'oeuf), sel, poivre noir

Allergènes : **Gluten, Lait, Oeufs**

Coulis de tomates au basilic

bouillon de légumes (sel marin, sucre, extrait de levure, mélange de légumes (oignons, choux, carottes, panais), amidon de maïs, sel de cuisine, huile de colza, herbes aromatiques, épices), ail, basilic, huile d'olive, tomate, sel, poivre noir, carotte, oignons, bouillon de légumes (sel marin, sucre, extrait de levure, mélange de légumes (oignons, choux, carottes, panais), amidon de maïs, sel de cuisine, huile de colza, herbes aromatiques, épices)

Allergènes : **Aucun**

Crème renversée au caramel

sucre, sucre, eau, lait entier, extrait de vanille liquide Sirop de sucre de canne, extrait de vanille Bourbon*(5,3%), grains de vanille épuisés*(2%) (*issus de l'agriculture biologique), Oeuf, Jaune d'oeuf*

Allergènes : **Lait, Oeufs**

vendredi 28 juin 2024

Salade verte (mêlée) sauce française

mélange de salades (pain de sucre, trévisse, frisée), moutarde forte de Dijon (eau, graines de moutarde, vin blanc, sel de cuisine iodé, acidifiants: acide citrique et acide tartrique, antioxydant: disulfite de potassium), Oeuf, jus de citron, tabasco (vinaigre d'alcool, piments rouges, sel), vinaigre, herbes de Provence (sarriette, origan, marjolaine, thym, basilic, romarin, estragon), sel, poivre noir, Huile de colza

Allergènes : **Sulfites, Moutarde, Oeufs**

Notre chef vous propose

Menu avec Ingrédients : **Standard**

Anneaux de calamars (ES) à la Romaine Quartier de citron et sauce tartare

beignet d'anneau de calamars (ES) (anneaux de calamar, farine de blé, amidon de maïs, huile de tournesol, dextrine, sel, épaississant (E-407, E-412), fibre de blé, agent levant (E-450, E-500), levure, ail, sirop de glucose, arôme, régulateur d'acidité (E-330), antioxydant (E-300)), huile de colza, sauce tartare (huile de tournesol, eau, cornichons, jaune d'oeuf (d'élevage au sol), moutarde (contient des sulfites), sucre, sel de cuisine iodé, câpres, herbes aromatiques, acidifiant: acide lactique, épaississant: gomme guar, conservateur: E 202), citron bio

Allergènes : Gluten, Mollusque, Oeufs, Moutarde, Sulfites

Poireaux à l'huile d'olive et balsamique blanc

huile d'olive, vinaigre balsamique blanc (vinaigre de vin, moût de raisin concentré, antioxydant(dioxyde de soufre), sel, poivre noir, Poireau

Allergènes : Sulfites

Semoule de blé au zeste de citron

semoule de blé bio, bouillon de légumes (sel marin, sucre, extrait de levure, mélange de légumes (oignons, choux, carottes, panais), amidon de maïs, sel de cuisine, huile de colza, herbes aromatiques, épices), eau, citron confit à la marocaine (citron, sucre)

Allergènes : Gluten