



Lundi

Accras de morue

6,10,14



Poulet au lait de coco

6,00



Riz



Ananas Mangue

Mardi

Asperge blanc, crème
balsamique

14,00

Pizza jambon
champignon

5,00



Salade verte

14,00



Tiramisu au chocolat

6,10



Jeudi

Colesloun

6,14



Fish and Chips

6,10,14



Cheddar

6,00



Crumble aux pommes

6,00



Vendredi

Potion ensorcelée

11,60



Doigts de sorcière

6,10



Salade verte

14,00

Fromage d'Halloween

6,00



Muffins de l'araignée

6,10



Code couleurs : Bleu laitages - Rouge viandes poissons - vert fruits en légumes - Rose desserts - Marron céréales/féculents,

Conformément au règlement n° 1169 / 2011 nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

Les allergènes présents, selon les données fournisseurs, sont numérotés de 1 à 14

1 Arachide

2 Céleri

3 Crustacés

4 Fruits à coque

5 Gluten

6 Lait

7 Lupin

8 Mollusque

9 Moutarde

10 Œufs

11 Poisson

12 Sésame

13 Soja

14 Anhydride sulfureux /sulfites

Les allergènes à l'état de trace sont indiqués en rouge

SV



Plat sans viande

Menu végétarien

Pêche durable

Poisson frais

Viandes françaises

Œufs français



Label rouge



Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Recettes Co.Cli.Co



De saison



Haute valeur environnementale

**Attention : Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements !**

.....

.....

