

Notre chef vous propose

Menu avec Ingrédients : **Standard**

lundi 17 juin 2024

Brochette de viande de porc (CH) haché au curry doux

huile de colza, Brochette de viande haché de porc au curry (viande de porc, graisse végétale (colza, palme), sel, huile de colza, sucre, curry, poivrons séchés, arôme naturel), sel, poivre noir

Allergènes : **Aucun**

Sauce au yogourt

yaourt nature, sel, poivre noir, jus de citron

Allergènes : **Lait, Sulfites**

Haricots verts à l'huile d'olive

haricots verts, échalote, ail, huile d'olive, sel, poivre noir

Allergènes : **Aucun**

Pois chiche à l'huile d'olive

pois chiches, huile d'olive, oignon, persil plat, 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), sel, poivre noir

Allergènes : **Aucun**

Banane

banane

Allergènes : **Aucun**

mardi 18 juin 2024

Salade julienne et sa sauce César

mélange de salade (pain de sucre, trévisse, scarole frisée), Jaune d'oeuf, 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)), vinaigre de xérès, ail, sel, poivre noir, Grana Padano (lait, sel lysomyme (E1105 obtenu à partir de blanc d'oeuf), Huile de colza

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

Notre chef vous propose

Menu avec Ingrédients : **Standard**

Conchiglie à l'huile d'olive et Grana Padano

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

Allergènes : **Oeufs, Gluten, Lait**

Coulis de tomate à l'Hongroise

ail, tomate, paprika doux, huile d'olive, coriandre, poivron rouge, sel, poivre noir, Oignon

Allergènes : **Aucun**

Gruyère AOC mi-salé de la laiterie des Ponts de Martel

Gruyère AOC Mi-salé (lait, sel, présure)

Allergènes : **Lait**

mercredi 19 juin 2024

Mijoté de boeuf (CH) de nos montagnes façon estival

ail, tomate, thym, feuille de laurier, huile d'olive, olive, eau, sel, vinaigre, pesto toscana (huile d'olive, poivrons, tomates déshydratées, basilic, huile de colza, fromage pecorino, origan, amandes, ail, sel comestible, acidifiant (acide lactique), poivre noir, agent conservateur (sorbate de potassium), épaississants (gomme xanthane)), , olive, eau, sel, vinaigre, sel, poivre noir, tomate séchée à l'huile (tomate séchée, huile de tournesol, câpres, vinaigre de vin blanc, acide ascorbique, acide citrique, sel, persil, ail, piment, arômes), basilic, Boeuf, Carotte, Oignon, os de veau (CH), persil frisé, concentré de tomate (tomate, sel), tomate, eau, jus de raisin rouge , vinaigre, oignon, carotte, Céleri pomme, baies de genièvre, poivre noir, clou de girofle, feuille de laurier

Allergènes : **Lait, Sulfites**

Courgettes au basilic

huile d'olive, huile d'olive, roquette, basilic, sel, poivre noir, Courgette

Allergènes : **Aucun**

Orge perlé façon Pilaf

eau, 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), orge , huile de colza, Oignon, sel, poivre noir

Allergènes : **Gluten**

Notre chef vous propose

Menu avec Ingrédients : **Standard**

Salade de fruit d'été

salade de fruits (ananas, raisin, pomme, orange)

Allergènes : **Aucun**

jeudi 20 juin 2024

Saucisse à rôtir de volaille (CH)

huile de colza, saucisse à rôtir de volaille (viande de volaille (CH), graisse de boeuf (CH), épices, condiment en poudre (sel iodé, exhausteur de goût E621, saccharose, épices, extrait de levure, huile de colza, antioxydant E301), boyau d'agneau (CH))

Allergènes : **Aucun**

Moutarde douce

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))

Allergènes : **Moutarde**

Poivrons grillés à l'huile d'olive

huile d'olive, poivrons rouges, poivrons verts, poivrons jaunes, sel, poivre noir, Oignon

Allergènes : **Aucun**

Riz blanc

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, riz, huile d'olive, sel, poivre noir

Allergènes : **Aucun**

Brownies

beurre, sucre, Oeuf, chocolat blanc de couverture (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, lait écrémé en poudre, émulsifiant (E322: lécitine de soja) extrait de vanille de Madagascar, farine de blé, sel, Cacao en poudre(99%), régulateur d'acidité(E501:carbonate de potassium), vanille

Allergènes : **Lait, Oeufs, Soja, Gluten**

Notre chef vous propose

Menu avec Ingrédients : **Standard**

vendredi 21 juin 2024

Salade verte (mêlée) sauce française

mélange de salades (pain de sucre, treviso, 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

Brandade de cabillaud (Atl)

cabillaud (ATL), lait entier, beurre, noix de muscade, pommes de terre, sel, poivre noir, sel, poivre noir, chapelure (farine de blé dur, levure, sel de cuisine iodé, agent de traitement de la farine: acide ascorbique), thym, Panko (farine de maïs, amidon de maïs, eau, sel, poudre à lever: E170 et E500), Oignon grillés (Oignons 76% (Europe), huile de palme, farine de blé, sel de cuisine)

Allergènes : Poisson, Lait, Gluten

Ananas frais

Ananas

Allergènes : Aucun