

Notre chef vous propose

Menu avec Ingrédients : **Végétarien**

lundi 24 juin 2024

Hot dog végétarien 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), saucisse de Vienne végétarienne (eau, huile de colza, protéines végétales (blé, pomme de terre, petit-pois), épaississants (E 407, E 461, E 425, E 412), glucose, oignons fermentés (eau, oignons, sirop de glucose, cultures de bactéries), poudre d'oignon, épices, farine de lin, condiment en poudre, amidon de riz, arôme naturel, sel de cuisine iodé, condiment, extraits d'épices, colorants (E 160c, E 172)), 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), vinaigre balsamique blanc (vinaigre de vin, moût de raisin

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

Escalope de quorn grillé

escalope de Quorn (produit à base de champignon, eau, blanc d'oeufs (d'oeufs issus d'élevages en plein air), préparation d'épices (avec substances aromatisantes naturelles), gélifiant: E 440, affermissant: E 263, E 50), moutarde forte de Dijon (eau, graines de moutarde, vin blanc, sel de cuisine iodé, acidifiants: acide citrique et acide tartrique, antioxydant: disulfite de potassium), paprika doux, romarin, sel, poivre noir, miel, 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 : Oeufs, Sulfites, Moutarde

Jus au romarin

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, carotte, oignons, huile de colza, maizena (amidon de maïs), romarin, 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 : Sulfites

Notre chef vous propose

Menu avec Ingrédients : **Végétarien**

Carottes glacées

sucre, beurre, carottes, sel, poivre noir

Allergènes : **Lait**

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 Quorn à la sauge

huile de colza, oignon grelots, carotte, céleri, crème 35% (crème entière, épaississant (E407)), sauge, Quorn (produit à base de champignon, eau, blanc d'oeufs (d'oeufs issus d'élevages en plein air), préparation d'épices (avec substances aromatisantes naturelles), gélifiant: E 440, affermissant: E 263, E 50), 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, 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, Oeufs, 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 : **Végétarien**

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 : **Végétarien**

Omelette à la provençale

Oeuf, ciboulette, échalote, huile de colza, tomate cherry grappe, poivron rouge, poivron vert, poivron jaune, courgette, beurre sans lactose (huile de colza, beurre de cacao, graisse de coco, jus de carotte, sel de cuisine, arôme), sel, poivre noir

Allergènes : **Oeufs**

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**