

LES PLATS CHAUDS COMPOSABLES

Lundi :

Fried rice, volaille et crevettes, poivrons, courgette, carottes, chou chinois, cream cheese cocktail (*allergènes : poisson*)

Plat Végétarien (*allergènes : lactose et céleri*)

Mardi :

Osso bucco à l'orange, tagliatelle a la pistache, carotte rôtie a la coriandre
(*allergène : fruits à coque, gluten*)

Plat Végétarien (*allergènes : lactose et céleri*)

Mercredi :

Maquereau grillé, bouillon thaï, vermicelle de légumes et de riz, crème fumée
(*allergène : poisson et lactose*)

Plat Végétarien (*allergènes : lactose et céleri*)

Jeudi :

Rôti de veau à la crème de cèpes, feuilleté de poireaux, céleri et épeautre
(*allergènes : lactose, gluten*)

Plat Végétarien (*allergènes : lactose et céleri*)

Vendredi :

Céviché de dorade, pulpe de patates douces, salade d'avocat, tomate, maïs, riz noir péruvien, sauce Nikkei (*allergènes : Poisson gluten*)

Plat Végétarien (*allergènes : lactose et céleri*)

LES PLATS CHAUDS COMPOSABLES

Monday :

Fried rice, Poultry and prawns, pepper, zucchini, carrots, Chinese cabbage, cream cheese cocktail (*allergens : fish*)

Vegetarian dish (*allergens : lactose et celery*)

Tuesday :

Osso Bucco with orange, tagliatelle with pistachio, carrot roasted with coriander (*allergens : nuts gluten*)

Vegetarian dish (*allergens : lactose et celery*)

Wednesday :

Grilled mackerel, thai broth, vegetable and rice vermicelli, smoked cream (*allergens : fish and lactose*)

Vegetarian dish (*allergens : lactose et celery*)

Thursday :

Roasted veal with mushroom cream, leeks, celery and spelled (*allergens : gluten lactose*)

Vegetarian dish (*allergens : lactose et celery*)

Friday :

Sea Bream Céviché, sweet potato pulp, avocado salad, tomato, corn, Peruvian black rice, Nikkei sauce (*allergens : gluten & fish*)

Vegetarian dish (*allergens : lactose et celery*)