

À PARTIR DE 10H30 SOUPE FRAÎCHE DU JOUR DISPONIBLE AU COFFEE & MORE



MENU

	26.02.2024 LUNDI	27.02.2024 MARDI	28.02.2024 MERCREDI	29.02.2024 JEUDI
SOUP	POTAGE AUX TOMATES 46KCAL 191KJ Céleri 	CRÈME DE BROCOLIS 76KCAL 319KJ Céleri, Soja 	POTAGE AUX NAVETS* 45KCAL 186KJ Céleri 	POTAGE AUX LÉGUMES (CÉLERI, CAROTTE, POIREAU, CÉLERI-RAVE) 46KCAL 192KJ Céleri
STARTER	BRIE AU SIROP DE LIÈGE ET NOIX (V) 368KCAL 1527KJ Céleri, Fruits à coque (noix), Lait, Moutarde, Oeuf, Sulfites 	CROQUETTE DE VIANDE ET CRUDITÉS 255KCAL 1067KJ Gluten (blé, orge), Soja 	TOMATE AUX CREVETTES GRISES 115KCAL 479KJ Crustacés, Moutarde, Oeuf, Sulfites 	SALADE DE FETA AUX CONCOMBRES (V) 292KCAL 1218KJ Lait
FRESH SALAD	PÊCHE AU THON ET CRUDITÉS (CAROTTE, CONCOMBRE, SALADE), SALADE DE RIZ AUX POIVRONS 776KCAL 3233KJ Moutarde, Oeuf, Poissons, Sulfites 	SALADE THAÏ AUX NOUILLES (MORCEAUX DE FILET VÉGÉTARIEN, CONCOMBRE, POIVRON ROUGE, JETS DE SOJA) (VEGAN) 315KCAL 1319KJ Fruits à coque (noix de cajou), Gluten (blé), Graines de sésame, Soja 	FILET AMÉRICAIN PRÉPARÉ ET CRUDITÉS (TOMATE, CAROTTE, SALADE) 197KCAL 819KJ Moutarde, Oeuf, Sulfites 	TRUITE FUMÉE ET CRUDITÉS TOAST 714KCAL 2992KJ Céleri, Gluten (blé), Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites
TRADITION	BOUCHÉE À LA REINE, CRESSONNETTE*, RIZ COMPLET 781KCAL 3290KJ Gluten (blé, seigle), Lait, Moutarde, Oeuf 	HAMBURGER DE SAUMON, SAUCE BÉARNAISE AUX CREVETTES (ESTRAGON, VIN BLANC, VINAIGRE), ÉPINARDS SAUTÉS, PURÉE DE POMMES DE TERRE 842KCAL 3520KJ Crustacés, Gluten (blé), Lait, Oeuf, Poissons, Sulfites 	CHIPOLATA AUX FINES HERBES (PORC/BOEUF), JUS DE VIANDE, CHOU BLANC À LA BÉCHAMEL, POMMES DE TERRE AU PERSIL 928KCAL 3881KJ Céleri, Gluten (blé, orge), Lait, Soja 	CARBONNADE À LA FLAMANDE (BOEUF) SALADE MIXTE (SALADE, CAROTTE, TOMATE) ET DRESSING AU YAOURT POMMES DE TERRE FRITES 960KCAL 4024KJ Céleri, Gluten (blé, orge), Lait, Moutarde, Oeuf, Soja, Sulfites
SUGGESTION	PAIN DE VIANDE, SAUCE AUX CERISES PURÉE DE POMMES DE TERRE 962KCAL 4023KJ Céleri, Gluten (Blé), Lait, Moutarde, Œuf 	FILET DE POULET, SAUCE AU POIVRE, CÉLERI-RAVE ET CAROTTES (LÉGUMES LOCAUX), CROQUETTES DE POMME DE 1316KCAL 5507KJ Céleri, Gluten (blé), Lait, Œufs, Sulfites 	WATERZOOI DE POISSON AUX LÉGUMES POMMES DE TERRE NATURE 514KCAL 2156KJ Céleri, Crustacés, Lait, Poissons 	

MENU

26.02.2024
LUNDI

27.02.2024
MARDI

28.02.2024
MERCREDI

29.02.2024
JEUDI

VEGGIE

ROULADE D'AUBERGINES (PÂTES, AUBERGINE, TOMATE, CAROTTE, EMMENTAL, OIGNON) (V)

697KCAL | 2913KJ
Céleri, Gluten (blé), Lait, Oeuf



NASI GORENG (MORCEAUX DE FILET VÉGÉTARIEN, RIZ, CÉLERI, POIREAU, CAROTTE) (V)

465KCAL | 1959KJ
Céleri, Soja



DUO DE CROQUETTES AU FROMAGE ET FALAFELS À LA GRECQUE (V), PÂTES GRECQUES ET POIVRONS

1040KCAL | 4360KJ
Céleri, Gluten, (blé) Lait, Soja



COUSCOUS DE LÉGUMES AU SAFRAN ET HARISSA (VEGAN) contient de la corlandre

520KCAL | 2185KJ
Gluten (blé)



CHEF'S CORNER

SPIRELLI COMPLETS AUX POIVRONS
SAUCE AUX FRUITS DE MER
FROMAGE ITALIEN RAPÉ
638KCAL | 2666KJ

Céleri, Crustacés, Gluten (blé, seigle), Lait, Mollusques, Oeuf, Poissons, Sulfites



GRILL

STEAK DE BOEUF GRILLÉ, SAUCE CHORON (BÉARNAISE TOMATÉE), SAUCE AU ROQUEFORT (CRÈME, VIN BLANC), SALADE COMPOSÉE DE LAITUE ET TOMATE, FRITES

1316KCAL | 5507KJ
Céleri, Gluten (blé, orge), Lait, Moutarde, Oeuf, Soja, Sulfites



STEAK DE BOEUF GRILLÉ, SAUCE CHORON (BÉARNAISE TOMATÉE), SAUCE AU ROQUEFORT (CRÈME, VIN BLANC), SALADE COMPOSÉE DE LAITUE ET TOMATE, FRITES

1316KCAL | 5507KJ
Céleri, Gluten (blé, orge), Lait, Moutarde, Oeuf, Soja, Sulfites



STEAK DE BOEUF GRILLÉ, SAUCE CHORON (BÉARNAISE TOMATÉE), SAUCE AU ROQUEFORT (CRÈME, VIN BLANC), SALADE COMPOSÉE DE LAITUE ET TOMATE, FRITES

1316KCAL | 5507KJ
Céleri, Gluten (blé, orge), Lait, Moutarde, Oeuf, Soja, Sulfites



STEAK DE BOEUF GRILLÉ, SAUCE CHORON (BÉARNAISE TOMATÉE), SAUCE AU ROQUEFORT (CRÈME, VIN BLANC), SALADE COMPOSÉE DE LAITUE ET TOMATE, FRITES

1316KCAL | 5507KJ
Céleri, Gluten (blé, orge), Lait, Moutarde, Oeuf, Soja, Sulfites



DELI SANDWICH

BAGUETTE MULTICÉRÉALES AVEC SALADE DE POISSON ET CRUDITÉS

616KCAL | 2572KJ
Céleri, Crustacés, Gluten (blé), Moutarde, Oeuf, Poissons, Graines de sésame



FLAMENCO: CIABATTA AU POULET, POIVRONS, ROQUETTE ET SAUCE ANDALOUSE

458KCAL | 1929KJ
Gluten (blé), Lait, Moutarde, Oeuf



BAGUETTE GRISE AU HOUMOUS DE POIS CHICHES ET FALAFELS (VEGAN)

504KCAL | 2109KJ
Céleri, Gluten (blé, orge), Soja



CLUB: BAGUETTE BLANCHE JAMBON ET FROMAGE, CRUDITÉS

646KCAL | 2708KJ
Gluten (blé, seigle), Lait, Moutarde, Oeuf, Sulfites



SWEET

MOUSSE AU CHOCOLAT FAITE MAISON
YAOURT À LA MANGUE
ASSORTIMENT DE BAVAROIS

158KCAL | 661KJ
Gluten (blé), Lait, Œuf, Soja



ÉCLAIR AU CHOCOLAT
PUDDING AU CARAMEL FAIT MAISON
TARTE AU FLAN FAITE MAISON

235KCAL | 986KJ
Gluten (blé), Lait, Œuf, Soja



HOME MADE MERVEILLEUX
RICE CAKE
MOUSSE À LA MANDARINE (ALCOOL)

435KCAL | 1828KJ
Fruits à coque (amande), Gluten (blé), Lait, Œuf, Soja, Sulfites



PROFITEROLES À LA SAUCE AU CHOCOLAT
MOUSSE AU COCO FAITE MAISON

239KCAL | 1000KJ
Gluten (blé), Lait, Œuf, Soja



LEGENDE

Remarque

Pour les personnes intolérantes/allergiques au gluten et/ou au lactose, n'hésitez pas à le signaler au comptoir
Nos préparations peuvent contenir des traces d'autres allergènes (production en cuisine de collectivité). La composition de nos préparations peut varier.

* = recette avec des légumes/fruits de saison

Végétarien