

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom:

COMMUNE :

8€60

SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE 2019

	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 30 septembre St Jérôme	Potage poireaux Maquereau au vin blanc & citron Sauté de porc à l'estragon Lentilles & carottes Petit Cotentin - Beurre Spécialité pomme-fraise		Potage poireaux Céleri rémoulade Paupiette de veau aux petits légumes Pâtes Petit Cotentin - Beurre Gaufre au chocolat		Potage poireaux Céleri râpé vinaigrette Sauté de porc à l'estragon Lentilles & carottes Fromage sans sel - Beurre Spécialité pomme-fraise		Potage poireaux Maquereau à l'huile Sauté de porc à l'estragon Lentilles & carottes Petit Cotentin - Beurre Compote de fruits allégée en sucre	
Mardi 1er Octobre Ste Thérèse de l'Enfant Jésus	Potage aux 7 légumes Tomates & maïs vinaigrette Aiguillettes de poulet rôties Pommes sautées Salade Mimolette - Beurre Fruit de saison		Potage aux 7 légumes Fond d'artichaut vinaigrette Beaufilet de Hoki pané sauce au beurre Riz Brocolis à la crème Mimolette - Beurre Yaourt aromatisé		Potage aux 7 légumes Tomates & maïs vinaigrette Aiguillettes de poulet rôties Riz Brocolis Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison		Potage aux 7 légumes Tomates & maïs vinaigrette Aiguillettes de poulet rôties Riz Brocolis Mimolette - Beurre Fruit de saison	
Mercredi 2 Octobre St Léger	Velouté de céleri Salade sojanade Boulettes d'agneau Semoule Légumes couscous Chantailou - Beurre Crème dessert caramel		Velouté de céleri Radis beurre Crêpinette de porc Pommes de terre rôties Petits pois à la française Chantailou - Beurre Pêche au sirop		Velouté de céleri Radis beurre Boulettes d'agneau Semoule Légumes couscous Fromage sans sel - Beurre Crème dessert caramel		Velouté de céleri Salade sojanade Boulettes d'agneau Semoule Légumes couscous Chantailou - Beurre Petits suisses nature	
Jeudi 3 Octobre St Gérard	Soupe à l'oignon Chou-blanc vinaigrette Estouffade de bœuf à la provençale Pâtes Fripons - Beurre Fruit de saison		Soupe à l'oignon Roulade de surimi & mayonnaise Escalope de dinde viennoise Pommes de terre Tomates à la provençale Fripons - Beurre Liégeois vanille		Soupe à l'oignon Chou-blanc vinaigrette Estouffade de bœuf à la provençale Pâtes Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison		Soupe à l'oignon Chou-blanc vinaigrette Estouffade de bœuf à la provençale Pâtes Fripons - Beurre Fruit de saison	
Vendredi 4 Octobre St François d'Assise	Potage de légumes verts Pizza royale Filet de colin sauce hollandaise Gratin de blettes & de pommes de terre Bleu - Beurre Tarte aux poires		Potage de légumes verts Cœurs de palmier vinaigrette Cuisse de poulet Pommes canailles Haricots verts à l'ail Bleu - Beurre Fromage blanc nature sucré		Potage de légumes verts Cœurs de palmier vinaigrette Filet de colin sauce hollandaise Gratin de blettes & de pommes de terre Fromage sans sel - Beurre Tarte aux poires		Potage de légumes verts Cœurs de palmier Filet de colin sauce hollandaise Gratin de blettes & de pommes de terre Bleu - Beurre Fromage blanc nature	
Samedi 5 Octobre Ste Fleur	Velouté Crécy Fenouil à la Grecque Sauté de volaille au citron Riz Poêlée de poivrons Six de Savoie - Beurre Crème pralinée		Velouté Crécy Crudités vinaigrette Petit salé aux lentilles Six de Savoie - Beurre Fruit de saison		Velouté Crécy Fenouil à la Grecque Sauté de volaille au citron Riz Poêlée de poivrons Fromage sans sel - Beurre Crème pralinée		Velouté Crécy Fenouil à la Grecque Sauté de volaille au citron Riz Poêlée de poivrons Six de Savoie - Beurre Yaourt nature	
Dimanche 6 Octobre St Bruno - Fêtes des Grands-Pères	Potage Dubarry Terrine de saumon sauce cocktail Poitrine de veau farcie sauce aux herbes Pommes noisette Jardinière de légumes Brie - Beurre Paris-Brest		Potage Dubarry Rillettes & condiments Goulash de bœuf Pommes vapeur Carottes fondantes Brie - Beurre Paris-Brest		Potage Dubarry Crudités vinaigrette Goulash de bœuf Pommes vapeur Carottes fondantes Fromage sans sel - Beurre Paris-Brest		Potage Dubarry Crudités vinaigrette Goulash de bœuf Pommes vapeur Carottes fondantes Brie - Beurre Pâtisserie régime	

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom :

COMMUNE :

8€60

SEMAINE DU 7 AU 13 OCTOBRE 2019								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 7 Octobre St Serge	Potage de brocolis Carottes & navets râpés vinaigrette Egrené de bœuf sauce bolognaise Pâtes Fromage râpé Rondelé nature - Beurre Yaourt aromatisé		Potage de brocolis Haricots verts vinaigrette à l'ail Jambon braisé sauce madère Pommes sautées Rondelé nature - Beurre Cocktail de fruits		Potage de brocolis Carottes & navets râpés vinaigrette Egrené de bœuf sauce bolognaise Pâtes Fromage sans sel - Beurre Yaourt aromatisé		Potage de brocolis Carottes & navets râpés vinaigrette Egrené de bœuf sauce bolognaise Pâtes Fromage râpé Rondelé nature - Beurre Yaourt nature	
Mardi 8 Octobre Ste Pélagie	Crème d'asperges Poireaux vinaigrette Pépites de Hoki aux 3 céréales & citron Riz Epinards à la crème Tomme blanche - Beurre Crêpe au sucre		Crème d'asperges Pâté de campagne & condiments Sauté de bœuf à l'échalote Pom'croquettes Haricots au beurre Tomme blanche - Beurre Petits suisses nature sucré		Crème d'asperges Poireaux vinaigrette Pépites de Hoki aux 3 céréales & citron Riz Epinards à la crème Fromage sans sel - Beurre Crêpe au sucre		Crème d'asperges Poireaux vinaigrette Pépites de Hoki aux 3 céréales & citron Riz Epinards à la crème Tomme blanche - Beurre Petits suisses nature	
Mercredi 9 Octobre St Denis, Abraham	Potage fenouil Panais rémoulade Sauté de porc à la dijonnaise Pommes cubes Petits pois & carottes Fraidou - Beurre Fruit de saison		Potage fenouil Salade Maraichère (Concombres, chou-fleur, carottes) Filet de dinde au curry Pâtes au fromage Fraidou - Beurre Crème pralinée		Potage fenouil Panais rémoulade Sauté de porc Pommes cubes Petits pois & carottes Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison		Potage fenouil Panais rémoulade Sauté de porc à la dijonnaise Pommes cubes Petits pois & carottes Fraidou - Beurre Fruit de saison	
Jeudi 10 Octobre St Ghislain	Crème de champignons Saucisson à l'ail & condiments Rôti de veau sauce aux oignons Purée de céleri & de pommes de terre Gouda - Beurre Liégeois chocolat		Crème de champignons Macédoine de légumes mayonnaise Chou farci sauce tomate Pommes rissolées Gouda - Beurre Tarte aux poires		Crème de champignons Macédoine de légumes vinaigrette Rôti de veau sauce aux oignons Purée de céleri & de pommes de terre Fromage sans sel - Beurre Liégeois chocolat		Crème de champignons Macédoine de légumes vinaigrette Rôti de veau sauce aux oignons Purée de céleri & de pommes de terre Gouda - Beurre Fromage blanc nature	
Vendredi 11 Octobre St Firmin	Potage de légumes Salade composée (Salade, lamelles de betteraves rouges, pommes) Emincé de poulet au paprika Semoule Piperade de légumes Chanteneige - Beurre Brunoise de fruits		Potage de légumes Feuilleté au fromage Cabillaud au court bouillon Pommes de terre vapeur Brunoise de légumes Chanteneige - Beurre Yaourt nature sucré		Potage de légumes Salade Composée Emincé de poulet au paprika Semoule Piperade de légumes Fromage sans sel - Beurre Brunoise de fruits		Potage de légumes Salade Composée Emincé de poulet au paprika Semoule Piperade de légumes Chanteneige - Beurre Brunoise de fruits	
Samedi 12 Octobre St Wilfried	Potage tomate Courgettes râpées à la crème Langue de bœuf sauce piquante Pommes sautées Coulommiers - Beurre Semoule au lait		Potage tomate Salade de quinoa Rôti de dindonneau sauce charcutière Pommes de terre quartiers Julienne de légumes Coulommiers - Beurre Fruit de saison		Potage tomate Salade de quinoa Rôti de dindonneau Pommes de terre quartiers Julienne de légumes Fromage sans sel - Beurre Semoule au lait		Potage tomate Salade de quinoa Rôti de dindonneau sauce charcutière Pommes de terre quartiers Julienne de légumes Coulommiers - Beurre Yaourt nature	
Dimanche 13 Octobre St Gérard	Velouté de panais Salade niçoise du chef Sauté de veau aux champignons Gratin Dauphinois Boursin ail & fines herbes - Beurre Eclair chocolat		Velouté de panais Roulé jambon macédoine Mijoté d'agneau aux poivrons Riz pilaf Boursin ail & fines herbes - Beurre Eclair chocolat		Velouté de panais Salade niçoise du chef Sauté de veau aux champignons Gratin Dauphinois Fromage sans sel - Beurre Eclair chocolat		Velouté de panais Salade niçoise du chef Sauté de veau aux champignons Gratin Dauphinois Boursin ail & fines herbes - Beurre Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom :

COMMUNE :

8€60

SEMAINE DU 14 AU 20 OCTOBRE 2019								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 14 Octobre St-Juste	Potage St-Germain Crêpe au fromage Haché de veau sauce poivre Pommes sautées Salade iceberg Edam - Beurre Cocktail de fruits		Potage St-Germain Champignons vinaigrette Cassoulet Edam - Beurre Mousse chocolat		Potage St-Germain Champignons vinaigrette Haché de veau sauce poivre Pommes rôties au four Salade iceberg Fromage sans sel - Beurre Cocktail de fruits		Potage St-Germain Champignons vinaigrette Haché de veau sauce poivre Pommes rôties au four Salade iceberg Edam - Beurre Compote de fruits allégés en sucre	
Mardi 15 Octobre Ste Thérèse d'Avila	Velouté de potiron Repas à thème: Couleurs d'Automne Tomates vinaigrette Sauté de bœuf façon Stroganoff Pommes de terre - Haricots verts Saint-Paulin - Beurre Fruit de saison		Velouté de potiron Taboulé Filet de lieu sauce dieppoise Pommes vapeur Mirepoix de légumes Saint-Paulin - Beurre Tarte citron		Velouté de potiron Tomates vinaigrette Sauté de bœuf façon Stroganoff Pommes de terre Haricots verts Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison		Velouté de potiron Tomates vinaigrette Sauté de bœuf façon Stroganoff Pommes de terre Haricots verts Saint-Paulin - Beurre Fruit de saison	
Mercredi 16 Octobre Ste Edwige	Potage cresson Betteraves rouges à la crème Waterzoï de poulet Pommes de terre au beurre Mélange de légumes oubliés Petit Cotentin - Beurre Compote de fruits		Potage cresson Salade de lentilles Rôti de porc sauce forestière Pâtes aux petits légumes Petit Cotentin - Beurre Fromage blanc & confiture		Potage cresson Betteraves rouges à la crème Waterzoï de poulet Pommes de terre au beurre Mélange de légumes oubliés Fromage sans sel - Beurre Fromage blanc & confiture		Potage cresson Betteraves rouges à la crème Waterzoï de poulet Pommes de terre au beurre Mélange de légumes oubliés Petit Cotentin - Beurre Fromage blanc nature	
Jeudi 17 Octobre St Baudoin	Potage de bolets Salade verte & dés de mimolette Poisson meunière & citron Pommes vapeur Fondue de poireaux Vache Picon - Beurre Tarte au flan		Potage de bolets Chou-fleur sauce cocktail Hachis Parmentier Vache Picon - Beurre Poire au sirop		Potage de bolets Salade verte vinaigrette Poisson meunière & citron Pommes vapeur Fondue de poireaux Fromage sans sel - Beurre Tarte au flan		Potage de bolets Salade verte vinaigrette Poisson meunière & citron Pommes vapeur Fondue de poireaux Vache Picon - Beurre Yaourt nature	
Vendredi 18 Octobre St Luc	Potage minestrone Céleri rémoulade Filet de poulet sauce basquaise Pâtes Camembert - Beurre Crème dessert vanille		Potage minestrone Saucisson à l'ail & condiments Potjevleesch Pommes sautées Salade Camembert - Beurre Petits suisses aux fruits		Potage minestrone Céleri râpé vinaigrette Filet de poulet sauce basquaise Pâtes Fromage sans sel - Beurre Crème dessert vanille		Potage minestrone Céleri rémoulade Filet de poulet sauce basquaise Pâtes Camembert - Beurre Petits suisses nature	
Samedi 19 Octobre St René	Potage maraîcher Carottes râpées au pamplemousse Sauté de porc à la paysanne Pommes fondantes Brocolis Croix de Malte - Beurre Café liégeois		Potage maraîcher Quiche poireaux Paupiette de lapin aux pruneaux Pommes de terre Poêlée de légumes Croix de Malte - Beurre Fruit de saison		Potage maraîcher Carottes râpées au pamplemousse Sauté de porc à la paysanne Pommes fondantes Brocolis Fromage sans sel - Beurre Café liégeois		Potage maraîcher Carottes râpées au pamplemousse Sauté de porc à la paysanne Pommes fondantes Brocolis Croix de Malte - Beurre Fruit de saison	
Dimanche 20 Octobre Ste Adéline	Crème de navets Feuilleté de saumon Fricassé de veau à l'estragon Pommes de terre quartiers Poêlée cordiale Cantal - Beurre Tarte aux pommes normande		Crème de navets Pâté en croûte Richelieu & condiments Gigot d'agneau sauce aux oignons Duo de flageolets Cantal - Beurre Tarte aux pommes normande		Crème de navets Crudités vinaigrette Fricassé de veau à l'estragon Pommes de terre quartiers Poêlée cordiale Fromage sans sel - Beurre Tarte aux pommes normande		Crème de navets Crudités vinaigrette Fricassé de veau à l'estragon Pommes de terre quartiers Poêlée cordiale Cantal - Beurre Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom:

COMMUNE :

8€60

SEMAINE DU 21 AU 27 OCTOBRE 2019								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 21 Octobre Ste Céline	Potage Crécy Coleslaw Jambon braisé sauce au Porto Pâtes au fromage Emmental - Beurre Gaufre liégeoise		Potage Crécy Haricots beurre & tomates vinaigrette Bouchée de poulet à l'orientale Semoule Jardinière de légumes Emmental - Beurre Mousse café		Potage Crécy Haricots beurre & tomates vinaigrette Bouchée de poulet à l'orientale Semoule Jardinière de légumes Fromage sans sel - Beurre Mousse café		Potage Crécy Haricots beurre & tomates vinaigrette Bouchée de poulet à l'orientale Semoule Jardinière de légumes Emmental - Beurre Yaourt nature	
Mardi 22 Octobre Ste Elodie	Potage de pois cassés Quiche fromage Colin sauce curry Pommes de terre Legumes mijotés Chèvre - Beurre Fruit de saison		Potage de pois cassés Salade verte & croûtons Boulettes de bœuf sauce napolitaine Pâtes Ratatouille Chèvre - Beurre Flan vanille & caramel		Potage de pois cassés Crudités vinaigrette Colin sauce curry Pommes de terre Légumes mijotés Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison		Potage de pois cassés Crudités vinaigrette Colin sauce curry Pommes de terre Légumes mijotés Chèvre - Beurre Fruit de saison	
Mercredi 23 Octobre St Jean de Capistran	Crème d'endives Concombres sauce crème ciboulette Filet de volaille sauce provençale Pommes sautées Cantafrais - Beurre Compote de pommes		Crème d'endives Cœurs de palmier vinaigrette Côte de porc marinée au paprika Pommes de terre persillées Poivrons Cantafrais - Beurre Yaourt nature sucré		Crème d'endives Concombres sauce crème ciboulette Filet de volaille sauce provençale Pommes de terre persillées Poivrons Fromage sans sel - Beurre Compote de pommes		Crème d'endives Concombres sauce crème ciboulette Filet de volaille sauce provençale Pommes de terre persillées Poivrons Cantafrais - Beurre Compote de fruits allégés en sucre	
Jeudi 24 Octobre St Florentin	Potage de légumes verts Mortadelle & condiments Bœuf Bourguignon Pommes de terre Carottes au jus Tomme noire - Beurre Fruit de saison		Potage de légumes verts Chou-rouge aux pommes Rognons sauce madère Purée de pommes de terre Tomme noire - Beurre Crème dessert chocolat		Potage de légumes verts Chou-rouge aux pommes Bœuf Bourguignon Pommes de terre Carottes au jus Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison		Potage de légumes verts Chou-rouge aux pommes Bœuf Bourguignon Pommes de terre Carottes au jus Tomme noire - Beurre Fruit de saison	
Vendredi 25 Octobre St Crépin, Enguerrand	Velouté d'asperges Salade Lorette (Salade, céleri, betteraves rouges) Rôti de dinde sauce miel Gratin de chou-fleur & de pommes de terre Fripons - Beurre Yaourt aromatisé		Velouté d'asperges Poireaux vinaigrette Paupiette de saumon Compotée de chou-rouge & ses pommes de terre rondelles Fripons - Beurre Gâteau basque		Velouté d'asperges Salade Lorette Rôti de dinde sauce miel Gratin de chou-fleur & de pommes de terre Fromage sans sel - Beurre Yaourt aromatisé		Velouté d'asperges Salade Lorette Rôti de dinde Gratin de chou-fleur & de pommes de terre Fripons - Beurre Fromage blanc nature	
Samedi 26 Octobre St Dimitri	Velouté de champignons Macédoine de légumes mayonnaise Blanquette de volaille Riz Carottes braisées à la crème Mimolette - Beurre Semoule au lait		Velouté de champignons Sardines à l'huile & citron Choucroute Mimolette - Beurre Fruit de saison		Velouté de champignons Macédoine de légumes vinaigrette Blanquette de volaille Riz Carottes braisées à la crème Fromage sans sel - Beurre Semoule au lait		Velouté de champignons Macédoine de légumes vinaigrette Blanquette de volaille Riz Carottes braisées à la crème Mimolette - Beurre Petits suisses nature	
Dimanche 27 Octobre Ste Emeline	Velouté de betteraves Terrine aux endives & condiments Pot au feu Pommes de terre Légumes du pot Morbier - Beurre Baba au rhum		Velouté de betteraves Tarte provençale Veau façon Marengo Pommes sautées Morbier - Beurre Baba au rhum		Velouté de betteraves Crudités vinaigrette Pot au feu Pommes de terre Légumes du pot Fromage sans sel - Beurre Baba au rhum		Velouté de betteraves Crudités vinaigrette Pot au feu Pommes de terre Légumes du pot Morbier - Beurre Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

NOM :
Prénom:

ADRESSE :
COMMUNE :

PRIX DU MENU
8€60



SEMAINE DU 28 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE 2019								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 28 Octobre St Simon, Jude	Crème de potiron Carottes râpées à l'orange Pané de Hoki sauce béarnaise Riz Brunoise de légumes Cantadou ail & fines herbes - Beurre Eclair au chocolat		Crème de potiron Croisillon Dubarry Escalope de volaille à l'oseille Poêlée gourmande de légumes & ses pommes de terre Cantadou ail & fines herbes - Beurre Crème pistache		Crème de potiron Carottes râpées à l'orange Escalope de volaille à l'oseille Poêlée gourmande de légumes & ses pommes de terre Fromage sans sel - Beurre Eclair au chocolat		Crème de potiron Carottes râpées à l'orange Escalope de volaille à l'oseille Poêlée gourmande de légumes & ses pommes de terre Cantadou ail & fines herbes - Beurre Yaourt nature	
Mardi 29 Octobre St Narcisse	Velouté aux légumes Salade Sawai Burger de veau Pâtes sauce tomate Tome des Pyrénées - Beurre Fruit de saison		Velouté aux légumes Chou-blanc râpé vinaigrette persillée Boudin noir & sa compote de pommes Purée de pommes de terre Tome des Pyrénées - Beurre Petits suisses nature sucré		Velouté aux légumes Chou-blanc râpé vinaigrette persillée Burger de veau Pâtes sauce tomate Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison		Velouté aux légumes Chou-blanc râpé vinaigrette persillée Burger de veau Pâtes sauce tomate Tome des Pyrénées - Beurre Fruit de saison	
Mercredi 30 Octobre Ste Bienvenue	Potage pois cassés Feuilleté au fromage Cuisse de poulet au jus de cuisson Pommes de terre Petits pois & carottes Petit Cotentin - Beurre Liégeois vanille		Potage pois cassés Céleri vinaigrette moutardée Endives à la flamande Pommes vapeur Petit Cotentin - Beurre Ananas au sirop		Potage pois cassés Céleri vinaigrette Cuisse de poulet au jus de cuisson Pommes de terre Petits pois & carottes Fromage sans sel - Beurre Liégeois vanille		Potage pois cassés Céleri vinaigrette Cuisse de poulet au jus de cuisson Pommes de terre Petits pois & carottes Petit Cotentin - Beurre Compote de fruits allégés en sucre	
Jeudi 31 Octobre St Quentin, Wolfgang	Crème de navets Salade de pépinettes Saucisse de Toulouse sauce brune Pommes sautées Salade iceberg Overnat - Beurre Fruit de saison		Crème de navets Radis beurre Saumonette à l'Armoricaine Blé aux dés de tomates Overnat - Beurre Riz au lait		Crème de navets Radis beurre Saumonette à l'Armoricaine Blé aux dés de tomates Fromage sans sel - Beurre Riz au lait		Crème de navets Radis beurre Saumonette à l'Armoricaine Blé aux dés de tomates Overnat - Beurre Fromage blanc nature	
Vendredi 1er Novembre Toussaint			Velouté de bolets Boudin blanc & sa compote Rôti de bœuf sauce crémeuse Pommes grenaille Salsifis à la crème Saint-Nectaire - Beurre Chou au café		Velouté de bolets Crudités vinaigrette Rôti de bœuf sauce crémeuse Pommes grenaille Salsifis à la crème Fromage sans sel - Beurre Chou au café		Velouté de bolets Crudités vinaigrette Rôti de bœuf sauce crémeuse Pommes grenaille Salsifis à la crème Saint-Nectaire - Beurre Pâtisserie régime	
Samedi 2 Novembre St Défunts	Potage poireaux Duo de charcuterie & condiments Lasagnes bolognaise Salade iceberg Gouda - Beurre Compote pomme-coing		Potage poireaux Salade fromagère (Salade, tomates, mimolette) Poule au riz & ses légumes Gouda - Beurre Crème renversée		Potage poireaux Crudités vinaigrette Poule au riz & ses légumes Fromage sans sel - Beurre Crème renversée		Potage poireaux Salade fromagère Poule au riz & ses légumes Gouda - Beurre Yaourt nature	
Dimanche 3 Novembre St Hubert	Soupe à l'oignon Tarte chèvre & tomate Paupiette de lapin à la graine de moutarde Pommes de terre rôties Poêlée méridionale Fourme d'Ambert - Beurre Fondant au chocolat & crème anglaise		Soupe à l'oignon Bouchée à la reine Rôti de porc Orloff Pommes noisette Haricots plats à l'ail Fourme d'Ambert - Beurre Fondant au chocolat & crème anglaise		Soupe à l'oignon Crudités vinaigrette Paupiette de lapin Pommes de terre rôties Poêlée méridionale Fromage sans sel - Beurre Fondant au chocolat & crème anglaise		Soupe à l'oignon Crudités vinaigrette Paupiette de lapin à la graine de moutarde Pommes de terre rôties Poêlée méridionale Fourme d'Ambert - Beurre Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette