

Produits	Céréales contenant du gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
	<b>LES ENTREES</b>													
<b>SALAD'BAR</b>														
Petite assiette maraichère <sup>1 2</sup>														
Petite crudités <sup>2</sup>														
Salad'bar petite salade à composer <sup>2</sup>														
<b>ENTREES FROIDES</b>														
Assiette charcutière pâté de campagne	●		●				●			●		●		
Assiette de charcuterie mousse de canard	●						●			●		●		
Assiette de rosette							●			●		●		
Oeufs à la macédoine			●							●		●		
Oeufs à la mayonnaise			●							●		●		
Pâté de campagne à l'ancienne	●		●				●			●		●		
Thon oeuf tomates			●	●						●		●		
Wrap mimosa crispy bacon	●		●							●		●		
Wrap poulet roti sauce caesar	●		●	●		●	●			●		●		
<b>salad'bar</b>														
Betteraves en quartiers														
Dés de fromages							●							
Fèves														
Pomme de terre grenaille et ciboulette										●				
artichaut														
aubergines rôties au basilic														
betteraves rouges mimosa			●							●		●		x
butternut rôti														x
carottes fraîches râpées														
chicons aux pommes <sup>1</sup>														
chou blanc al'moutard à l'ancienne <sup>1</sup>										●				
chou rouch <sup>1</sup>												●		
chou rouge												●		
coleslaw al mayonnaiss <sup>1</sup>			●							●		●		
coleslaw frais			●							●		●		
conchiglie au pesto	●						●							
concombres émincés														
cornichons										●		●		
courgettes rôties à l'origan <sup>1</sup>														
cranberries												●		
croutons huile olive topping	●													
céleri remoulade frais			●						●	●		●		
dés de fromage							●							
lentilles moutardees crispy bacon										●				
lentilles à la moutarde										●				
macédoine fraîcheur			●							●		●		x
macédoine mayonnaise			●							●		●		
maïs														
maïs topping														
mâche														
noix								●						
oignons blancs												●		
oignons rouges														

<sup>1</sup> Offre locale

● Présence

Information incomplète x

<sup>2</sup> A composer soi-même

Ce document mis à votre disposition décrit les 14 allergènes pouvant entrer dans la composition de nos recettes.

N'hésitez pas à demander si besoin l'aide d'un responsable du restaurant

Notre restaurant n'est pas spécialisé dans la préparation d'aliments sans allergène majeur. Nous ne pouvons pas exclure sur les buffets malgré l'attention portée à leur suivi, des mélanges d'ingrédients (donc la présence d'allergènes majeurs d'autres préparations). Cette information ne tient pas compte de la possible présence d'allergènes en lien avec l'environnement de fabrication de nos fournisseurs ou de notre restaurant (traces possibles d'allergènes majeurs) Certains produits peuvent être frits dans un même bain d'huile : frites, ..., produits à base de viande, de poisson, de crustacés, mollusques, de panure, ...

Produits	Allergènes													
	Céréales contenant du gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
olives														
pois chiches														
pois chiches libanais coriandre														x
pois maraichers maïs														
poivrons														
poivrons tricolores														
pommes de terre grenaille jambon mimosa			●						●	●		●		x
pommes de terre grenaille lieu fumé mimosa			●	●						●		●		x
pommes de terre grenaille poulet mimosa			●							●		●		x
pépinettes champignons	●									●				x
pépinettes méditerranée	●													x
raisins secs														x
riz noir aux légumes									●	●				
roquette														
salade coleslaw <sup>1</sup>			●							●				
salade curry lentilles corail <sup>1</sup>							●		●					
salade d'endives cernaux de noix <sup>1</sup>								●						
salade d'endives pépites de gorgonzola <sup>1</sup>							●							
salade de carottes râpées <sup>1</sup>										●				
salade de chou au sésame														x
salade de chou fleur										●				
salade de céleri remoulade <sup>1</sup>			●						●	●				
salade mélange														
salade sarrasin lentilles corail cranberries												●		
salade tomates cerises chou fleur <sup>1</sup>														
taboulé tex mex	●								●			●		
tomates cerises 4 couleurs														
tomates cerises 4 couleurs														
<b>assaisonnement salad'bar</b>														
Mayonnaise poche			●							●		●		
Sauce cocktail			●							●		●		
Sauce tabasco														
Vinaigrette à la moutarde										●				
huile d'olive														
huile d'olive basilic														
huile d'olive noire														
huile d'olive soja gingembre	●					●								
huile d'olive zeste de citron														
sauce caesar	●		●	●			●			●				
sauce cocktail			●							●		●		
vinaigre balsamique												●		
vinaigre de framboise												●		
vinaigre de vin rouge framboise												●		
vinaigrette balsamique												●		
<b>LES PLATS PRINCIPAUX</b>														
<b>PLATS CUISINES</b>														
1/4 de poulet rôti volaille française														
1/4 poulet rôti <sup>1</sup>														
Aiguillettes de poulet crème ail et paprika <sup>1</sup>							●							
Aiguillettes de poulet sauce crème au paprika fumé							●							
Aiguillettes de poulet sauce crème et paprika							●							
Boulettes de viande sauce tomate	●													
Boulettes sauce tomate <sup>1</sup>	●													

<sup>1</sup> Offre locale

● Présence

Information incomplète x

<sup>2</sup> A composer soi-même

Ce document mis à votre disposition décrit les 14 allergènes pouvant entrer dans la composition de nos recettes.

N'hésitez pas à demander si besoin l'aide d'un responsable du restaurant

Notre restaurant n'est pas spécialisé dans la préparation d'aliments sans allergène majeur. Nous ne pouvons pas exclure sur les buffets malgré l'attention portée à leur suivi, des mélanges d'ingrédients (donc la présence d'allergènes majeurs d'autres préparations). Cette information ne tient pas compte de la possible présence d'allergènes en lien avec l'environnement de fabrication de nos fournisseurs ou de notre restaurant (traces possibles d'allergènes majeurs)

Certains produits peuvent être frittés dans un même bain d'huile : frites, ..., produits à base de viande, de poisson, de crustacés, mollusques, de panure, ...

Produits	Allergènes													
	Céréales contenant du gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Carbonnade flamande <sup>1</sup>	●						●			●		●		
Escalope de volaille sauce champignons <sup>1</sup>	●						●							
Escalope de volaille sauce champignons	●						●							
Pané à l'épeautre <sup>1</sup>	●		●				●							
Pané à l'épeautre façon méditerranéenne	●		●				●							
Paupiette de boeuf sauce au poivre <sup>1</sup>	●					●	●					●		
Paupiette de boeuf sauce crémée au poivre	●					●	●					●		
Poulet à l'indienne							●							
<b>GRILLADES</b>														
Steak haché XL façon bouchère viande bovine française														
Steak haché façon bouchère VBF														
Tennessee rosti burger VBF							●							
<b>POISSONS</b>														
Beignet de colin et sa sauce tartare	●		●	●						●		●		
Filet de poisson pané et sa sauce tartare	●		●	●			●			●		●		
<b>SANDWICHES</b>														
Classique jambon emmenthal	●						●							
Le poulet caesar <sup>1</sup>	●		●	●		●	●			●		●		
Le poulet crudités	●		●							●				
Le veggie	●		●				●	●			●			
<b>LEGUMES CHAUDS</b>														
Bananes plantain						●								
Brocolis champignons <sup>1</sup>														
Chou fleur au curry							●			●				
Chou vert aux lardons														
Curry de lentilles corail							●	●						
Flageolets verts extra fins							●							
Frites														
Fusillis	●													
Gratin de chou fleur	●						●							
Gratin de courgettes	●						●							
Haricots blancs à la tomate														
Haricots verts huile d'olive							●							
Haricots verts à l'huile d'olive							●							
Lentilles crème curry							●			●				
Lentilles cuisinées														
Légumes cuisinés à l'indienne							●		●					
Légumes façon tajine									●					
Pain perdu salé <sup>1</sup>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Penettes aux petits légumes <sup>1</sup>	●								●					
Pennette nature	●													
Pommes de terre														
Pommes de terre grenaille														
Pommes noisettes														
Purée de pomme de terre							●				●			
Ratatouille														
Riz							●							
Riz aux ananas <sup>1</sup>														
Riz champignons <sup>1</sup>														
Semoule	●													
Semoule aux petits légumes <sup>1</sup>	●								●					
brocoli au beurre persillé							●							
brocoli vapeur														

x

x

x

<sup>1</sup> Offre locale

● Présence

Information incomplète x

<sup>2</sup> A composer soi-même

Ce document mis à votre disposition décrit les 14 allergènes pouvant entrer dans la composition de nos recettes.

N'hésitez pas à demander si besoin l'aide d'un responsable du restaurant

Notre restaurant n'est pas spécialisé dans la préparation d'aliments sans allergène majeur. Nous ne pouvons pas exclure sur les buffets malgré l'attention portée à leur suivi, des mélanges d'ingrédients (donc la présence d'allergènes majeurs d'autres préparations). Cette information ne tient pas compte de la possible présence d'allergènes en lien avec l'environnement de fabrication de nos fournisseurs ou de notre restaurant (traces possibles d'allergènes majeurs) Certains produits peuvent être frits dans un même bain d'huile : frites, ..., produits à base de viande, de poisson, de crustacés, mollusques, de panure, ...

Produits	Allergènes											Information incomplète x			
	Céréales contenant du gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame		Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
carottes glacées au thym							●								x
carottes vapeur							●								
champignons <sup>1</sup>							●								
chicons braisés d'ichi <sup>1</sup>							●								
chou blanc glacé au thym							●								x
chou blanc sauce dijonnaise <sup>1</sup>							●		●		●				
chou rouch aux pommes du ch'timi <sup>1</sup>							●				●				
chou rouge glacé au thym							●				●				x
choux de bruxelles aux lardons															
courgettes rôties à l'origan															
courgettes rôties à l'origan <sup>1</sup>															
courgettes sauce crémée curry							●		●						
céleri glacé au thym							●		●						x
céleri vapeur							●		●						
céllentani nature	●														
duo carottes crème persillade							●								
duo de carotte															
duo de carottes au beurre persillé							●								
endives braisées							●								
endives vapeur							●								
gratin d'endives	●						●								
gratin dauphinois			●				●								
gratin de côtes de bettes	●						●								
gratin de pommes de terre <sup>1</sup>	●						●				●				
haricots verts au beurre persillé b marie							●								
haricots verts beurre persillée four							●								
lentilles au beurre persillé							●								
mélange haricots au beurre persillé						●									
orge et épeautre aux petits légumes	●						●								
panais et navets jaunes							●								
patates au four eud min coin <sup>1</sup>															
petits pois naturels															
poivrons <sup>1</sup>															
pommes ach'four <sup>1</sup>															
pommes au four															
pommes de terre campagnarde avec peau															
pommes de terre rotisserie											●				
pommes de terre sarladaise <sup>1</sup>											●				
pommes de terre sautées <sup>1</sup>											●				
purée persillée <sup>1</sup>							●				●				
purée provençale <sup>1</sup>							●				●				
quinoa aux petits légumes									●						
riz basmati <sup>1</sup>							●								
salade mélange															
sarrasin lentilles corail															
spaetzle <sup>1</sup>	●		●				●								
tagliatelle nature	●		●												
tomate provençale	●														
tomate provençale du chud deuch nord <sup>1</sup>															
épinards hachés à la crème	●					●	●		●						
épinards à la béchamel	●					●	●		●						
<b>sauces buffet chaud</b>															
Mayonnaise poche			●							●		●			

<sup>1</sup> Offre locale

● Présence

Information incomplète x

<sup>2</sup> A composer soi-même

Ce document mis à votre disposition décrit les 14 allergènes pouvant entrer dans la composition de nos recettes.

N'hésitez pas à demander si besoin l'aide d'un responsable du restaurant

Notre restaurant n'est pas spécialisé dans la préparation d'aliments sans allergène majeur. Nous ne pouvons pas exclure sur les buffets malgré l'attention portée à leur suivi, des mélanges d'ingrédients (donc la présence d'allergènes majeurs d'autres préparations). Cette information ne tient pas compte de la possible présence d'allergènes en lien avec l'environnement de fabrication de nos fournisseurs ou de notre restaurant (traces possibles d'allergènes majeurs) Certains produits peuvent être frites dans un même bain d'huile : frites, ..., produits à base de viande, de poisson, de crustacés, mollusques, de panure, ...

Produits	Allergènes													
	Céréales contenant du gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Moutarde										●		●		
Sauce aux poivres							●							
Sauce ketchup								●						
Sauce tomate														
sauce cocktail			●							●		●		
<b>saucés au choix tennessee</b>														
Sauce barbecue										●				
Sauce ketchup								●						
Sauce samouraï			●							●		●		
<b>Légumes chauds</b>														
Chou vert aux lardons														
Lentilles cuisinées														
Légumes cuisinés à l'indienne							●		●					
Légumes façon tajine									●					
Ratatouille														
orge et épeautre aux petits légumes	●						●							
<b>L'UNIVERS ENFANT</b>														
<b>PLATS PRINCIPAUX</b>														
Croustillants de poulet VF <sup>1</sup>	●		●				●							
Croustillants poisson MSC <sup>1</sup>	●			●										
Pâte sauce bolognaise bio <sup>1</sup>	●													
Saucisses de volaille <sup>1</sup>						●								
Steak haché VBF <sup>1</sup>														
<b>LES FROMAGES ET DESSERTS</b>														
<b>FROMAGES</b>														
Brie pasteurisé							●							
Tendre bleu							●							
<b>YAOURTS</b>														
Savoie yaourt nature							●							
Savoie yaourt saveur citron							●							
Savoie yaourt saveur vanille							●							
Yaourt Taillefine aux fruits							●							
Yaourt nature <sup>1</sup>														
Yaourt saveur autrefois poire							●							
Yaourt saveur autrefois vanille							●							
Yaourt sur lit de citron au lait entier <sup>1</sup>														
Yaourt yoplait panier de fruit							●							
<b>PATISSERIES</b>														
Brownie	●		●			●	●	●						
Brownie fait sur place	●		●			●	●	●						
Brownie à la crème anglaise	●		●			●	●	●						
Cookie caramel chocolat lait	●		●			●	●							
Cookie choco pépite choco	●		●			●	●							
Cookie cranberries chocolat blanc	●		●			●	●							
Cookie vanille pépite chocolat	●		●			●	●							
Eclair au chocolat	●		●			●	●							
Eclair au chocolat <sup>1</sup>	●		●			●	●							
Flan pâtissier	●		●			●	●							
Le trio de mini beignets	●		●			●	●							
Millefeuille "Tom Pouce"	●		●			●	●							
Muffin	●		●			●	●	●						
Trio de mini beignets	●		●			●	●							
Trio mini donuts	●		●			●	●	●						

<sup>1</sup> Offre locale

● Présence

Information incomplète ✘

<sup>2</sup> A composer soi-même

Ce document mis à votre disposition décrit les 14 allergènes pouvant entrer dans la composition de nos recettes.

N'hésitez pas à demander si besoin l'aide d'un responsable du restaurant

Notre restaurant n'est pas spécialisé dans la préparation d'aliments sans allergène majeur. Nous ne pouvons pas exclure sur les buffets malgré l'attention portée à leur suivi, des mélanges d'ingrédients (donc la présence d'allergènes majeurs d'autres préparations). Cette information ne tient pas compte de la possible présence d'allergènes en lien avec l'environnement de fabrication de nos fournisseurs ou de notre restaurant (traces possibles d'allergènes majeurs) Certains produits peuvent être frits dans un même bain d'huile : frites, ..., produits à base de viande, de poisson, de crustacés, mollusques, de panure, ...

Produits	Céréales contenant du gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits a coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
	<b>ENTREMETS EN COUPE</b>													
Coupe fromage blanc 0% MG							●							
Coupe fromage blanc framboise							●							
Coupe fromage blanc fruits rouges							●							
Crème caramel			●				●							
Faïsselle <sup>1</sup>							●							
<b>FRUITS</b>														
Bar à dessert découverte <sup>2</sup>														
Clémentines														
Fruit du jour banane														
Fruit du jour orange														
Fruit du jour poire														
Fruit du jour pomme														
Salade de fruits frais														
Salade de fruits frais														
<b>GLACES</b>														
Barre kinder bueno						●	●	●						
Calipo cola <sup>1</sup>														
Cône kinder bueno	●					●	●	●						
Kinder ice cream chocolat <sup>1</sup>														
<b>VIENNOISERIES</b>														
Croissant	●		●				●							
Pain au chocolat	●		●			●	●							
Pain aux raisins	●		●				●							
Petit pain rustique beurre confiture	●						●							
<b>CREPES ET GAUFRES</b>														
Crêpe sauce chocolat enfant <sup>1</sup>	●		●				●							
<b>GRIGNOTAGES</b>														
Chips														
<b>DESSERTS ENFANT</b>														
Compote pommes bio <sup>1</sup>														
Fruit de saison <sup>1</sup>														
Gervais à boire <sup>1</sup>							●							
Mini babybel bio <sup>1</sup>							●							
<b>bar à dessert</b>														
Fromage blanc 0% MG							●							
ananas seau														
brisure de brownie	●		●			●	●	●						
brisure de cookie	●		●			●	●							
brisure de spéculos	●					●								
compote de pommes							●							
kiwi grosse coupe														
lychees														
nappage fraises senga														
nappage framboises														
nappage mûres														
orange seau														
pamplemousse rouge														
poires xenia rôties au caramel														
pommes quartier citronnade														
pommes quartier jus de pommes														
raisin blanc /rouge seedless														
<b>LES BOISSONS</b>														

x  
x

x

<sup>1</sup> Offre locale

● Présence

Information incomplète x

<sup>2</sup> A composer soi-même

Ce document mis à votre disposition décrit les 14 allergènes pouvant entrer dans la composition de nos recettes. N'hésitez pas à demander si besoin l'aide d'un responsable du restaurant. Notre restaurant n'est pas spécialisé dans la préparation d'aliments sans allergène majeur. Nous ne pouvons pas exclure sur les buffets malgré l'attention portée à leur suivi, des mélanges d'ingrédients (donc la présence d'allergènes majeurs d'autres préparations). Cette information ne tient pas compte de la possible présence d'allergènes en lien avec l'environnement de fabrication de nos fournisseurs ou de notre restaurant (traces possibles d'allergènes majeurs). Certains produits peuvent être frites dans un même bain d'huile : frites, ..., produits à base de viande, de poisson, de crustacés, mollusques, de panure, ...

Produits	Céréales contenant du gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
	<b>BOISSONS CHAUDES</b>													
Boissons chaudes														
Café	●					●	●							
Décaféiné XL <sup>1</sup>	●					●	●							
Grand café														
Grand décaféiné <sup>1</sup>	●					●	●							
L'intense chocolat Au lait chaud						●	●	●						
Petit café	●					●	●							
Petit décaféiné <sup>1</sup>	●					●	●							
Thé / infusion														
<b>JUS DE FRUITS</b>														
Tropicana multivitaminé 20cl														x
Tropicana orange jus de fruits 20cl														
<b>THES</b>														
Infusion tilleul														
Infusion verveine														
Thé Earl grey														
Thé Lipton														
Thé Lipton Tchae orient														
Thé citron														
Thé fruits rouges														
Thé vert à la menthe														
<b>BOISSONS CHAUDES</b>														
Café déca soluble stick														
Café décaféiné														
Café en grain														
Chocolat en poudre							●							
Lait demi écrémé en poudre							●							
<b>THES</b>														
Infusion de cézanne														x
Infusion tilleul														
Infusion verveine														
Infusion à la menthe														x
Thé Earl grey														
Thé Parney breakfast														x
Thé afternoon														x
Thé au caramel														x
Thé au jasmin														x
Thé au miel														x
Thé ceylan														x
Thé citron														
Thé darjeeling														x
Thé déthéiné														x
Thé fruits rouges														
Thé goût Russe														x
Thé gunpowder														x
Thé lapsang														x
Thé mélange oriental														x
Thé noisette														x
Thé vert à la menthe														
Thé yunnan														x
Thé à la fraise														x
Thé à la vanille														x

<sup>1</sup> Offre locale

● Présence

Information incomplète x

<sup>2</sup> A composer soi-même

Ce document mis à votre disposition décrit les 14 allergènes pouvant entrer dans la composition de nos recettes.

N'hésitez pas à demander si besoin l'aide d'un responsable du restaurant

Notre restaurant n'est pas spécialisé dans la préparation d'aliments sans allergène majeur. Nous ne pouvons pas exclure sur les buffets malgré l'attention portée à leur suivi, des mélanges d'ingrédients (donc la présence d'allergènes majeurs d'autres préparations). Cette information ne tient pas compte de la possible présence d'allergènes en lien avec l'environnement de fabrication de nos fournisseurs ou de notre restaurant (traces possibles d'allergènes majeurs) Certains produits peuvent être frits dans un même bain d'huile : frites, ..., produits à base de viande, de poisson, de crustacés, mollusques, de panure, ...

Produits	Céréales contenant du gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
	<b>TOPPING BOISSONS CHAUDES</b>													
Cannelle moulue														
Chocolat poudre 32% cacao	●						●							
Spéculoos concassé	●					●								
<b>LES PAINS</b>														
<b>PAINS BLANCS</b>														
Petit pain gourmet	●													
<b>Accompagnements / Divers</b>														
Accompagnement du café	●					●	●							

<sup>1</sup> Offre locale

● Présence

Information incomplète ✘

<sup>2</sup> A composer soi-même

Ce document mis à votre disposition décrit les 14 allergènes pouvant entrer dans la composition de nos recettes.

N'hésitez pas à demander si besoin l'aide d'un responsable du restaurant

Notre restaurant n'est pas spécialisé dans la préparation d'aliments sans allergène majeur. Nous ne pouvons pas exclure sur les buffets malgré l'attention portée à leur suivi, des mélanges d'ingrédients (donc la présence d'allergènes majeurs d'autres préparations). Cette information ne tient pas compte de la possible présence d'allergènes en lien avec l'environnement de fabrication de nos fournisseurs ou de notre restaurant (traces possibles d'allergènes majeurs) Certains produits peuvent être frits dans un même bain d'huile : frites, ..., produits à base de viande, de poisson, de crustacés, mollusques, de panure, ...