

Produits	Céréales contenant du gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
	LES ENTREES													
SALAD'BAR														
Moyenne barquette maraîchère ²														
Petite assiette maraîchère ²														
ENTREES FROIDES														
Assiette charcutière pâté de campagne	●		●				●			●		●		
Assiette de charcuterie mousse de canard	●						●			●		●		
Assiette de rosette							●			●		●		
Falafels à dipper	●						●							
Oeufs à la macédoine			●							●		●		
Oeufs à la mayonnaise			●							●		●		
Thon oeuf tomates ¹			●	●						●		●		
Wraps crudités	●		●				●			●				
Wraps mimosa crispy bacon	●		●							●				
Wraps poulet roti sauce caesar	●		●	●			●			●		●		
Wraps surimi salade	●	●	●	●						●				
Wraps thon salade	●		●	●						●		●		
T														
Betteraves en quartiers														
Carottes râpées au vinaigre										●				
Concombres rondelle														
Croutons maison	●													
Dés de fromage							●							
Légumes grillés à la méditerranéenne														
Maïs														
Oignons frits	●													
Salade de sarrasin et lentilles corail														
Salade macédoine de légumes mayonnaise			●							●				
Salade méditerranée pâtes lég grillés	●													
Salade pdt poulet sce caesar	●		●	●			●			●		●		
Salade pâtes poulet rôti pesto	●						●	●						
Tomates rouges quartiers à l'huile d'olive aubergines grillées														
chou raifort ¹							●							x
conchiglie pesto	●						●							
concombres en batonnet														
cornichons										●		●		
falafels	●													
harengs pomme de terre				●								●		
mélange 4 graines														x
oignon rouge														
olives à l'ail														
pois chiches libannais														
pommes choux curry			●							●				
risone avec légumes méditerranéens	●													
salade carottes et chou			●							●				
salade curry et lentilles corail							●		●					
salade d'endives noix à la montagnarde			●				●	●		●				
salade de casarecce au pesto	●		●							●				

¹ Offre locale

● Présence

Information incomplète x

² 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
salade de cervelas vinaigrette ¹							●			●		●		
salade de céleri livèche			●						●	●				
salade de légumes verts assaisonnés														
salade de museau de porc							●			●		●		
salade de quinoa aux pois chiches														
salade de riz niçois au thon				●						●		●		
salade mélange														
salade piémontaise pdt cubes			●							●		●		
salade tomates cerises et choux fleurs														
taboulé aux raisins	●								●			●		
assaisonnement table maraichère														
Mayonnaise poche			●							●		●		
Sauce cocktail			●							●		●		
Sauce salade			●							●		●		
Sauce tabasco														
huile d'olive														
huile d'olive basilic														
huile d'olive noire														
huile d'olive soja gingembre	●					●								
huile d'olive zeste de citron														
vinaigre balsamique												●		
vinaigre de framboise												●		
vinaigre de vin rouge framboise												●		
LES PLATS PRINCIPAUX														
PLATS CUISINES														
1/4 poulet rôti														
1/4 poulet rôti ¹														
Aiguillettes de poulet aux pruneaux ¹	●													
Aiguillettes de poulet aux pruneaux	●													
Bouchées de poulet aux 3 fromages							●							
Carbonnade flamande ¹	●						●			●		●		
Escalope de poulet aux saveurs d'Asie	●	●		●		●	●					●		
Escalope de poulet saveurs d'Asie ¹	●	●		●		●	●					●		
Escalope de volaille sauce champignons ¹	●						●							
Escalope de volaille sauce champignons	●						●							
Haché de boeuf amandes et épices ¹		●		●		●	●	●	●					
Haché de boeuf aux amandes et épices		●		●		●	●	●	●					
Haché de boeuf oignons et champignons	●					●	●		●			●		
Pané à l'épeautre façon méditerranéenne	●		●				●							
Paupiette de boeuf sauce au poivre ¹	●					●	●					●		
Paupiette de boeuf sauce crème au poivre	●					●	●					●		
GRILLADES														
Ch'ti burger au maroilles ¹	●						●							
Steak haché XL viande bovine française														
Steak haché viande bovine française														
Tennessee rosti burger Viande Bovine Française							●							
POISSONS														
Aiguillettes de colin façon fish and chips	●		●	●			●			●		●		
Alaska rosti burger			●	●		●	●			●		●		
Beignet de colin d'Alaska et sa sauce tartare	●		●	●						●		●		
Dos de cabillaud en chaudière ¹				●			●		●			●		
Poisson pané colin d'Alaska	●			●										
SANDWICHES														

¹ Offre locale

● Présence

Information incomplète ✘

² 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
Classique jambon emmenthal	●						●							
Classique poulet oeuf	●		●							●				
Le poulet caesar ¹	●		●	●			●			●		●		
LEGUMES CHAUDS														
Bami Goreng	●		●			●	●			●				
Bananes plantain						●								
Brocolis champignons ¹														
Chou blanc à la moutarde							●			●		●		
Chou rouge aux pommes														
Chous fleur au curry							●			●				
Cuisiné de choux de Bruxelles aux lardons														
Curry de lentilles corail							●		●					
Epinards hachés crème	●					●	●		●					
Flageolets verts extra fins														
Frites														
Fusillis	●													
Fusillis aux petits légumes ¹	●								●					
Gratin de chou fleur							●							
Gratin de courgettes							●							
Haricots blancs à la tomate														
Haricots verts huile d'olive							●							
Haricots verts à l'huile d'olive							●							
Julienne de légumes et fèves														
Lentilles crème curry							●			●				
Lentilles cuisinées														
Mélange de légumes à l'ail des ours							●							
Pain perdu salé ¹							●							
Penettes aux petits légumes ¹	●								●					
Pennette nature	●													
Pommes de terre														
Pommes noisettes														
Purée de pomme de terre							●				●			
Ratatouille														
Riz aux ananas ¹														
Riz champignons ¹														
Riz et légumes tandoori							●							
Riz nature						●								
Semoule	●													
Semoule aux petits légumes ¹	●								●					
brocoli vapeur														
champignons ¹						●								
courgettes rôties à l'origan														
courgettes sauce crémée curry							●			●				
cuisiné petits pois carottes épinards														
duo carottes crème persillade							●							
duo de carotte														
endives braisées ¹						●								
endives vapeur						●								
gratin d'endives							●							
gratin dauphinois			●				●							
gratin de côtes de bettes ¹							●							
gratin de pommes de terre ¹	●						●				●			
petits pois naturels														

x

¹ Offre locale

● Présence

Information incomplète x

² 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
poivrons ¹															
pomme de terre campagnarde avec peau															
pommes au four															
pommes au four															
pommes de terre grenaille															x
pommes de terre rotisserie												●			
pommes de terre sarladaise ¹												●			x
pommes de terre sautées ¹												●			
poêlée de pomme de terre campagnarde												●			
purée gourmande douceur												●			
purée persillée												●			
riz et champignons à la crème												●			
salade mélange															
sarrasin et lentilles corail															
spaetzle ¹						●									x
tomate provençale ¹	●														
wok de légumes thaï															
saucuses buffet chaud															
Mayonnaise poche			●								●	●			
Moutarde											●	●			
Sauce aux poivres								●							
Sauce ketchup									●						
Sauce tomate															
SAUCES AU CHOIX ASSIETTE TENNESSEE															
Sauce barbecue											●				
Sauce ketchup									●						
Sauce samourai			●								●	●			
L'UNIVERS ENFANT															
PLATS PRINCIPAUX															
Croustillants de poulet VF ¹	●		●				●								
Croustillants poisson MSC ¹	●			●											
Saucisses de volaille ¹						●									
Steak haché VBF ¹															
LES FROMAGES ET DESSERTS															
FROMAGES															
Brie pasteurisé							●								
Brique du nord ¹							●								
Bûche de chèvre							●								
Chaource A.O.C.							●								
Meule de bessac pâte pressée cuite							●								
Munster AOP							●								
Palet de chèvre aux cranberries							●								
Panier de fromage 2 portions							●								
Pont l'Evêque AOP au lait cru							●								
Tendre bleu							●								
YAOURTS															
Gâteau semoule caramel ¹															x
Yaourt Taillifine aux fruits							●								
Yaourt brassé myrtilles ¹															x
Yaourt délice au chocolat ¹															x
Yaourt nature ¹															x
Yaourt saveur autrefois marron							●								
Yaourt saveur autrefois miel							●								

¹ Offre locale

● Présence

Information incomplète x

² 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
Yaourt saveur autrefois vanille							●							
Yaourt sur lit de citron au lait entier ¹							●							
Yaourt yoplait panier de fruit							●							
PÂTISSERIES														
Brownie fait sur place	●		●			●	●	●						
Clafoutis fruits rouges	●		●				●							
Cookie caramel chocolat lait	●		●			●	●							
Cookie choco pépite choco	●		●			●	●							
Cookie cranberries chocolat blanc	●		●			●	●							
Cookie vanille pépite chocolat	●		●			●	●							
Eclair au chocolat	●		●			●	●							
Flan pâtissier	●		●				●							
Millefeuille "Tom Pouce"	●		●			●	●							
Moelleux chocolat orange	●		●				●							
Muffin	●		●			●	●	●						
Tarte normande aux pommes	●		●				●							
Tartelette fine aux pommes	●						●							
Trio mini donuts	●					●	●	●						
ENTREMETS EN COUPE														
Banane à la crème fouettée et sauce au chocolat							●							
Coupe Panna cotta framboises							●							
Coupe fromage blanc 0% MG							●							
Coupe fromage blanc framboise							●							
Coupe fromage blanc pomme crumble	●					●	●							
Crème caramel			●				●							
Faisselle ¹							●							
Fromage blanc marron							●							
Fromage blanc miel et muesli	●						●	●						
Gâteau de riz au lait							●							
Mousse au chocolat blanc fait sur place	●		●			●	●							
Mousse chocolat fait sur place	●		●			●	●							
Mousse chocolat fait sur place	●		●			●	●							
Mousse chocolat pépites ¹						●	●							
FRUITS														
Bar à dessert découverte ²														
Clémentines														
Fruit du jour banane														
Fruit du jour orange														
Fruit du jour pomme														
Salade de fruits														
GLACES														
Cornet 2 boules	●					●								
Cornetto vanille	●						●							
Coupe 2 boules ²														
Cône kinder bueno	●					●	●	●						
Magnum amandes						●	●	●						
Magnum caramel & nuts	●				●		●							
Pistolero banane nutella ¹							●							
Pistolero fraise ¹														
Pistolero melon ¹														
Pistolero mojito ¹														
Pistolero pêche ¹														
X pop							●							

x
x
x

¹ Offre locale

● Présence

Information incomplète x

² 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
VIENNOISERIES														
Bon plan croissants	●		●				●							
Bon plan pains au chocolat	●		●			●	●							
Croissant	●		●				●							
Pain au chocolat	●		●			●	●							
Pain aux raisins	●		●				●							
Petit pain rustique beurre confiture	●						●							
CREPES ET GAUFRES														
Crêpe + 1 boule glace	●		●			●	●							
Crêpe américaine ¹	●		●			●	●	●						x
Crêpe au calvados ¹	●		●			●	●							x
Crêpe au caramel beurre salé ¹	●		●			●	●							
Crêpe au sucre	●		●			●	●							
Crêpe chocolat banane ¹	●		●				●							
Crêpe des îles ¹	●		●				●				●			
Crêpe gourmande ¹	●		●			●	●	●						
Crêpe mont blanc ¹	●		●				●							
Crêpe orientale ¹	●		●				●	●						
Crêpe poire belle hélène ¹	●		●				●							
Crêpe pêche melba ¹	●		●				●							
Gaufre au sucre	●		●			●	●							
Gaufre gourmande ¹	●		●			●	●	●						
Gaufre orientale ¹	●		●			●	●	●						
Gaufrec américaine ¹	●		●			●	●	●						x
GRIGNOTAGES														
Chips														
DESSERTS ENFANT														
Compote pommes ¹														
Compote pommes bio ¹														
Gervais à boire ¹							●							
Gervais à boire fraise							●							
Mini babybel bio ¹							●							
parfums de glace														
Glace café	●						●							
Glace caramel							●							
Glace chocolat							●							
Glace fraise							●							
Glace pistache							●	●						
Glace vanille							●							
Glace yaourt fruits des bois							●							
Sorbet framboise							●							
Sorbet pulco citron							●							
glace chocolat noisette	●		●			●	●	●						
glace stracciatella							●							
glace tutti frutti guimauve							●							
sorbet melon														
bar à dessert														
Bananes														
Fromage blanc 0% MG							●							
Kiwi														
Pamplemousse rouge														
Poires au sirop														
Pêches en segment														

¹ Offre locale

● Présence

Information incomplète x

² 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
abricots														
ananas frais														
ananas poche														
banane crème anglaise			●			●	●							
brisure de brownie fait sur place	●		●			●	●	●						x
brisure de spéculos	●					●								
compote de pommes avec morceaux														
lychees														
mangue en tranche														
nappage framboises														
orange														
oranges														
pommes quartier citronnade														
pommes quartier jus de pomme														x
riz au lait							●							

LES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Boissons chaudes														
Café	●					●	●							
Café crème d'oro ¹	●					●	●							x
Décaféiné XL ¹	●					●	●							
Grand café														
Grand décaféiné ¹	●					●	●							
L'intense chocolat Au lait chaud						●	●	●						
Offre co working ¹														x
Petit café	●					●	●							
Petit décaféiné ¹	●					●	●							
Thé / infusion														

JUS DE FRUITS

Tropicana multivitaminé 20cl														x
Tropicana orange jus de fruits 20cl														x

THES

Infusion tilleul														
Infusion verveine														
Thé Earl grey														
Thé Lipton														
Thé Lipton Tchae orient														
Thé citron														
Thé fruits rouges														
Thé vert à la menthe														

BOISSONS CHAUDES

Café déca soluble stick														
Café décaféiné														
Café en grain														
Chocolat en poudre							●							
Lait demi écrémé en poudre							●							

THES

Infusion de cézanne														x
Infusion tilleul														
Infusion verveine														
Infusion à la menthe														x
Thé Earl grey														
Thé Parney breakfast														x

¹ Offre locale

● Présence

Information incomplète x

² 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	
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
TOPPING BOISSONS CHAUDES															
Cannelle moulue															
Chocolat poudre 32% cacao	●						●								
Spéculoos concassé	●					●									
LES PAINS															
PAINS BLANCS															
Petit pain gourmet	●														
Accompagnements / Divers															
Accompagnement du café	●					●	●								

¹ Offre locale

● Présence

Information incomplète x

² 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, ...