

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 de charcuterie n°2	●						●		●	●		●		
Oeufs à la macédoine			●							●		●		
Oeufs à la mayonnaise			●							●		●		
Thon oeuf tomates			●	●						●		●		
Wraps caesar poulet	●		●	●		●	●			●		●		
Wraps coppa et tartare de tomates	●						●							
Wraps mimosa crispy bacon	●		●							●				
Wraps surimi salade	●	●	●	●						●				
Wraps thon salade	●		●	●						●		●		
SALAD'BAR														
Ananas morceaux														
Anchois ¹				●										
Betteraves en quartiers														
Bulots														●
Carottes râpées au vinaigre										●				
Carottes râpées à l'huile d'olive														
Champignons sce aux herbes							●							
Choux-fleurs mimosa			●							●		●		
Concombres rondelle														
Concombres à la menthe ¹														
Cornichons										●		●		
Crevettes ¹		●												
Crevettes entières cuites ¹		●										●		
Croutons maison	●													
Céleri rémoulade			●						●	●				
Duo poivrons crudités														
Dés d'épaule														
Dés de fromage							●							
Endive au bleu							●							
Haricot vert huile olive														
Huile d'olive et basilic														
Huile d'olive														
Huile d'olive et olives noires														
Huile d'olive soja gingembre	●					●								
Huile d'olive zeste citron														
Jambon blanc ¹														
Julienne d'épaule de porc ¹														
Lanière croustillante de tortillas	●													
Lasagnette au surimi	●	●	●	●						●				
Maïs														
Médaille de surimi en cubes ¹	●	●	●	●			●							
Oeufs durs en quartier ¹			●											
Oignon rouge														
Oignons blancs												●		

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														
	Céréales contenant du gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Oignons frits	●													
Olives à l'ail														
Pamplemousse rouge														
Poivron rouge jaune vert														
Pomme de terre persillade							●					●		
Radiatori sauce pesto	●		●							●		●		
Rosette ¹							●							
Rouleau de canard ¹	●						●							
Rôti de porc en lamelle ¹														
Salade PDT poulet sce caesar fourme d'ambert	●						●					●		
Salade cervelas vinaigrette							●			●		●		
Salade coleslaw			●							●				
Salade feuille de chêne rouge														
Salade macédoine de légumes mayonnaise			●							●				
Salade nouilles asiatiques	●		●			●					●	●		
Salade panais et butternut	●		●							●				
Salade pdt cervelas							●			●		●		
Salade piemontaise au jambon			●				●			●		●		
Salade poireaux vinaigrette														
Salade pomme de terre poulet sauce caesar	●		●	●			●			●		●		
Salade pomme de terre sauce au bleu							●					●		
Salade pâtes poulet rôti pesto	●						●	●						
Salade riz niçois au thon				●						●		●		
Sauce salade ¹			●							●		●		
Taboulé frais à la menthe	●								●			●		
Thon ¹				●										
Tomates rouges quartiers à l'huile d'olive														
Vinaigre balsamique												●		
Vinaigre de vin												●		
Vinaigre framboise												●		
SAUCES														
Mayonnaise poche			●							●		●		
Sauce cocktail			●							●		●		
Sauce salade			●							●		●		
Sauce tabasco														
LES PLATS PRINCIPAUX														
PLATS CUISINES														
1/4 poulet rôti														
Aiguillettes de poulet aux pruneaux												●		
Escalope de volaille sauce champignons	●						●							
Haché de boeuf oignons et champignons	●					●	●		●			●		
Paupiette de boeuf sauce crème au poivre	●					●	●					●		
GRILLADES														
Steak haché 120gr														
Steak haché XL														
Tennessee rosti burger							●							
POISSONS														
Effilé de poisson façon meunière	●			●			●							
Poisson pané	●			●										
SANDWICHES														
Classique poulet oeuf crudités mayonnaise salade	●		●			●				●				
Le jambon emmental	●						●							
LEGUMES CHAUDS														

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
Bananes plantain						●								
Brocolis														
Brocolis champignons ¹														
Butternut grillé														
Carottes curry coriandre							●			●		●		
Carottes et navets au beurre							●							
Chou blanc à la moutarde							●			●		●		
Chou fleur														
Choux verts aux lardons														
Courgette vapeur huile olive														
Cuisine trio lég persillé														
Cuisiné chou Bruxelles lardons														
Cuisiné de petits pois carottes épinards														
Céleri au beurre							●		●					
Duo de carotte														
Endives vapeur						●								
Epinards hachés crème	●					●	●		●					
Flageolets verts extra fins														
Frites														
Fusillis	●													
Fusillis aux petits légumes ¹	●								●					
Gratin chou-fleurs courgettes							●							
Gratin côte de bette							●							
Gratin d'endives							●							
Gratin de chou fleur							●							
Gratin de courgettes							●							
Gratin pomme de terre persillées	●											●		
Haricots blancs à la tomate														
Haricots verts huile d'olive														
Haricots verts à l'huile d'olive														
Lentilles cuisinées														
Lentilles natures														
Légumes asiatiques	●					●								
Légumes cuisinés à l'indienne							●		●					
Pain perdu salé ¹							●							
Penettes aux petits légumes ¹	●								●					
Pennette nature	●													
Petits pois														
Poireaux à la crème	●						●							
Pomme de terre rôtisserie												●		
Pommes au four														
Pommes de terre														
Pommes noisettes														
Pommes sautées														
Potatoes														
Poêlée de pdt campagnarde												●		
Purée de pomme de terre							●					●		
Purée persillée							●					●		
Ratatouille														
Riz aux ananas ¹														
Riz champignons ¹														
Riz et champignons à la crème							●							
Riz et trio de légumes						●								

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	Allergènes													
	Céréales contenant du gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Riz nature						●								
Salade mélange restauration														
Semoule	●													
Semoule aux petits légumes ¹	●								●					
Spaghetti nature	●													
Tortiglioni	●													
Tortiglioni aux petits légumes ¹	●								●					
mélange haricots cuisinés						●	●							
SAUCES														
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														
Nuggets de poulet ¹	●						●		●					
Poisson pané enfant ¹	●			●								●		
Saucisses de volaille ¹						●	●							
Steak haché 65g VBF ¹														
LES FROMAGES ET DESSERTS														
FROMAGES														
Brie pasteurisé							●							
Bûche de chèvre							●							
Chaource A.O.C.							●							
Mimolette ¹							●							
Munster AOP							●							
Panier de fromage 2 portions							●							
Tendre bleu							●							
YAOURTS														
Yaourt Taillefine aux fruits							●							
Yaourt saveur autrefois vanille							●							
Yop fraise							●							
PATISSERIES														
Brownie	●		●			●	●	●						
Brownie à la crème anglaise	●		●			●	●	●						
Cookie	●		●			●	●							
Donut fourré	●					●	●	●						
Eclair au chocolat	●		●			●	●			●				
Flan pâtissier	●		●			●	●							
Le trio mini beignets	●		●			●	●	●				●		
Millefeuille "Tom Pouce"	●		●			●	●							
Muffin	●		●			●	●	●						
Religieuse parfum chocolat	●		●			●	●							
Tarte au sucre	●		●			●	●							
Tarte normande pommes	●		●			●	●							
Tartelette fine aux pommes	●					●	●							
ENTREMETS EN COUPE														
Banane à la crème fouettée et sauce au chocolat							●							

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
Coupe Panna cotta framboises							●							
Coupe fromage blanc 0% MG							●							
Coupe fromage blanc framboise							●							
Crème caramel			●				●							
Faisselle de Rians							●							
Mousse au chocolat							●							
Mousse nutella vega						●	●	●						
FRUITS														
Bar à dessert découverte ²														
Fruit du jour banane														
Fruit du jour orange														
Fruit du jour pomme														
GLACES														
Barre vanille caramel carambar							●							
Batonnet oréo	●						●							
Bâtonnet Toblerone			●			●	●	●						
Cornet 2 boules	●					●								
Coupe 2 boules ²														
Cône milka	●					●	●	●						
VIENNOISERIES														
Croissant	●		●				●							
Le méditerranéen beurre confiture	●						●							
Pain au chocolat	●		●				●							
Pain aux raisins	●		●				●							
CREPES ET GAUFRES														
Crêpe au sucre	●		●			●	●							
Gaufre au sucre	●		●				●							
GRIGNOTAGES														
Chips														
DESSERTS ENFANT														
Compote pommes ¹														
Compote pommes														
Gervais à boire fraise ¹							●							
Gervais à boire fraise							●							
PARFUM DE GLACES														
Glace café							●							
Glace carambar							●							
Glace caramel							●							
Glace chocolat						●	●							
Glace fraise							●							
Glace nougat			●				●	●						
Glace pistache							●	●						
Glace rhum et raisins							●							
Glace vanille							●							
Sorbet framboise														
Sorbet pommes fruits exotiques														
Sorbet pulco citron														
BAR A DESSERT														
Abricots														
Ananas morceaux														
Ananas morceaux														
Bananes														
Brisure de spéculos	●					●								

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														
	Céréales contenant du gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Brisures de meringues			●											
Cassonade														
Compote de pommes morceaux														
Copeaux de chocolat blanc						●	●							
Copeaux de chocolat noir						●								
Figues														
Fromage blanc 0% MG							●							
Fruits secs												●		
Kiwi														
Lychees														
Melon cavaillon ¹														
Morceaux de brownies	●		●			●	●	●						
Muesli céréales kellogs	●						●	●						
Nappage de fruits rouges														
Orange														
Pamplemousse rouge														
Papaye rouge														
Petits choux fourrés	●		●				●							
Poires au sirop														
Pêches en segment														
Salade de fruits														
Sauce chocolat bar à dessert							●							
Sucre blanc														
Tranches de mangue														

LES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Boissons chaudes														
Grand café														
L'intense chocolat Au lait chaud						●	●	●						
Petit café	●						●	●						
Thé / infusion														

JUS DE FRUITS

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

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	Allergènes													
	Céréales contenant du gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
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
LES PAINS														
PAINS BLANCS														
Petit pain classique	●													
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 frits dans un même bain d'huile : frites, ..., produits à base de viande, de poisson, de crustacés, mollusques, de panure, ...