



Saint-Joseph - Asnières

Déjeuners du lundi 16 octobre au vendredi 20 octobre 2023

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011
* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de haricots rouges		Salade de haricots beurre		Mâche et croutons		Salades mêlées		Salade de boulgour aux légumes	
	Salade de perles		Chou fleur ravigote		Salade de pamplemousse		Salade de blé		Haricots blancs à la libanaise	
	Concombre tzatziki		Tomates au pesto		Quiche au fromage		Crudités composées		Dernière tomate	
Plats principaux	Poulet rôti		Boulettes		Rougail Saucisse		Poisson du Jour		Filet de Poisson	
	Poisson du Jour		Poisson du Jour		Filet de poisson à l'orientale		Falafels et coulis		Jambon grillé	
Garnitures	Purée de brocolis		Riz		Épinards		Pates		Gratin de légumes	
	Semoule		Dernière ratatouille		Boulgour safrané		Haricots plats à l'ail		Puree	
Produits laitiers	Fromage fondu		Fromage blanc battu		Brie		Yaourt aromatisé		Cantal jeune	
	Yaourt nature		Gouda		Tomme		Emmental		Yaourt aromatisé	
	Comte		Bûche du Pilat		St Paulin		Fromage blanc battu		Bleu d'auvergne	
Desserts	Corbeille de fruits		Ananas		Gâteau de riz		Mousse au chocolat		Salade de fruits frais	
	Salade d'agrumes		Corbeille de fruits		Crêpes		Crème aux œufs		Corbeille de fruits	
	Compote sans sucre ajouté		Beignets		Corbeille de fruits		Gateau Yaourt		Dernière glace	
	Moelleux aux poires		Liégeois		Pomme au four à la gelée de groseille		Corbeille de fruits		Compote sans sucre ajouté	

Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN