



Nom établissement

Déjeuners du lundi 22 janvier au vendredi 26 janvier 2024

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 -25	Logos	Mardi -25	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de pois chiches		Salade verte		Salade de fonds d'artichaut		Chou chinois au sésame		Betteraves à l'estragon	
	Salade de maïs au thon		Carottes et potimarron râpés		Salade Niçoise		Chou fleur		Endives aux dés d'emmental	
	Coleslaw		Œuf dur mayonnaise				Salade de Pomme de terre		Salade verte aux croutons	
Plats principaux	Blanquette de Veau		Pilon Poulet		Jambon Grillé		Curry de Légumes		Boulette d'agneau	
	Filet de poisson crème de ciboulette		Poisson du Jour		Filet de poisson au coulis		Poisson du Jour		Poisson du Jour	
Garnitures	Haricots verts à l'ail		Frites		Julienne de Légumes		Carottes façon vichy		Semoule	
	Riz		Embeurré de chou		Purée		Pâtes		Légumes Tajine	
Produits laitiers	Bleuet des prairies		Yaourt nature		Gouda		Brie		Fromage blanc	
	Camembert		Emmental		Yaourt aux fruits		St Nectaire laitier		Mimolette	
	Yaourt aromatisé		Pont l'évêque		Fromage blanc		Yaourt aromatisé		Carré de l'est	
	Fromage frais ail et fines herbes		Chèvre		St Paulin		Fromage fondu		Yaourt nature	
Desserts	Fruit de saison		Poire au chocolat		Fondant aux poires		Salade de Fruits		Fruit de saison	
	Salade pomme poire		Compote pomme sans sucre ajouté		Cookie surprise du Chef		Gâteau Maison		Salade d'orange à la cannelle	
	Flan pâtissier		Flan caramel		Fruit de saison		Fruit de saison		Salade de pêches et abricot au sirop léger	
	Mousse chocolat		Fruit de saison		Ananas		Liégeois		Far breton	



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN