



Nom établissement

Déjeuners du **lundi 29 janvier** au **vendredi 2 février 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 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Judi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Endives emmental		Salade de perles au thon		Potimarron cru râpé		Macédoine vinaigrette		Cèleri sauce yaourt et moutarde à l'ancienne	
	Chou blanc vinaigrette		Salade de riz		Crudités composées		Salade Mexicane		Pâté croûte	
	Velouté de Légumes		Salade verte au maïs				Râpé de radis		Salade de pâtes	
Plats principaux	Sauté de poulet à l'ancienne		Filet de poisson au basilic		Sauté de porc		Wrap		Émincé de bœuf aux carottes	
	Poisson du Jour		Saucisse de Toulouse		Aïoli de poisson		Poisson du Jour		Poisson du Jour	
Garnitures	Farfalles		Brocolis		Puree		Riz Chillil		Haricots beurre persillés	
	Épinards		Lentilles		Légumes au bouillon		Légumes Saute		Boulgour	
Produits laitiers	Tomme Blanche		Yaourt nature		Tomme au lait pasteurisé		Fromage blanc		Bleuet des prairies	
	Yaourt aromatisé		Coulommiers		Camembert		Raclette		Comté	
	Suisses nature		St Paulin		Fromage blanc		Fromage fondu		Carré frais	
	Bleu		Gouda		Tomme noire		Brie		Yaourt nature	
Desserts	Île flottante		Banane au chocolat		Crème dessert		Ananas		Crêpe sucrée	
	Fromage blanc aux Fruits Rouge		Fruit de saison		Œuf au lait		Fruit de saison		Fruit de saison	
	Fruit de saison		Riz au Lait		Salade pomme kiwi		Tarte Coco		Fruit de saison	
	Chou à la creme		Ananas		Fruit de saison				Compote pomme banane sans sucre ajouté	



Contient au moins 1 produit bio



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN