



Nom établissement

Déjeuners du **lundi 26 février** au **vendredi 1 mars 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	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Poireaux vinaigrette		Carottes râpées		Mâche		Salade de coquillettes		Chou chinois vinaigrette	
	Salade vert Mais		Endives Emmental		Riz Niçoise		Salade de haricots blancs		Salade composée	
	Chou blanc vinaigrette au citron		Volute de légumes		Rosette		Salade verte		Œufs durs mayonnaise	
Plats principaux	Vienoisse de dinde		Poisson du Jour		Poisson du Jour		Omelette		Gratin de poisson	
	Poisson du Jour		Saucisse Toulouse		Poulet Grille		Poisson du Jour		Tajine Poulet	
Garnitures	Riz		Lentilles		Puree		Haricots verts sautés à l'ail		Carottes braisées	
	Chou fleur poêlé		Gratin de potiron		Légumes Saute		Pennes		Semoule	
Produits laitiers	Comté		Coulommiers		St Nectaire laitier		Yaourt nature		Yaourt aromatisé	
	Camembert		Tomme noire		Yaourt aux fruits		Tome de Laqueuille		Fromage frais ail et fines herbes	
	Yaourt nature		Yaourt aromatisé		Brie		Tomme au lait pasteurisé		Carré frais	
	Fromage blanc		Fromage fondu		Gouda		Bleu		Cantal jeune	
Desserts	Fruit de saison		Flan vanille		Far aux abricots		Salade de fruits frais		Flan Pâtissier	
	Ananas frais		Fromage blanc & crème de marron		Riz au lait chocolat		Fruit de saison		Compote	
	Eclair		Fruit de saison		Salade d'oranges à la cannelle		Gateau Maison		Fruit de saison	
	Banane rôtie à la coco		Liegeois		Fruit de saison		Mousse chocolat		Crème dessert	



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins

