



Nom établissement

Déjeuners du lundi 5 février au vendredi 9 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 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de lentilles		Salade verte et croutons		Salade de boulgour		Carottes râpées à l'orange		Haricots verts à l'échalote	
	Radis Endives vinaigrette		Œuf Dur Haricots blancs à la libanaise (oignon, citron, cumin, huile olive)		Salade Haricot verts		Duo de choux Betteraves mimosa		Coleslaw Crudités composées	
Plats principaux	Filet de poisson		Sauté de bœuf à la tomate		Poulet Grille		Hachis Veggie		Sauté de porc au caramel	
	Tajine Dinde		Poisson du jour		Poisson du Jour		Poisson du Jour		Poisson du Jour	
Garnitures	Gratin Légumes		Aubergines Saute		Épinards		Légumes Saute		Coudes rayés	
	Semoule		Riz		Frites		Puree		Poêlée de légumes de saison	
Produits laitiers	Yaourt aromatisé		Camembert		Pont l'évêque		Yaourt nature		Fourmols	
	Cantal jeune		St Nectaire laitier		Emmental		Mimolette		Brie	
	Chèvre		Fromage blanc		Suisses nature		Coulommiers		Yaourt aromatisé	
	Yaourt nature		Fromage fondu		St Paulin		Gouda		Bleuet des prairies	
Desserts	Banane		Poire amandes		Salade de fruits frais		Crepes		Fruit de saison	
	Fruit de saison		Fondant à l'orange		Fruit de saison				Salade de pamplemousse	
	Roulé confiture		Mousse Choco		Panna cotta au coulis de fruits jaunes		Fruit de saison		Tarte pomme	
	Liégeois		Fruit de saison		Cookies Maison				Pruneaux au thé	

Produit Français



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