



Nom établissement

Déjeuners du lundi 1 avril au vendredi 5 avril 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 5	Lundi Pâques	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Logos
Entrées			Chou fleur cuit sauce aurore		Salade de pâtes		Cèleri à la moutarde à l'ancienne		Haricots blancs à la libanaise (oignon, citron, cumin, huile olive)
			Salade verte et croutons		Salade de pommes de terre ciboulette		Émincé de chou rouge		Taboulé
			Chou blanc aux pommes				Cœurs de palmiers et maïs		Endives vinaigrette
Plats principaux	Férié		Filet de Saumon		Escalope de dinde Pané		Haricots rouges au chili		Menu
			Chipolatas grillées		Filet de poisson à l'orientale		Poisson du Jour		du
Garnitures			Boulgour		Haricot verts persillés		Riz		Chef
			Légumes frais Saute		Frites		Epinards		
Produits laitiers			Yaourt aromatisé		Pont l'évêque		Emmental		Yaourt nature
			Cantal jeune		Fournols		Brie		Mimolette
			Chèvre		Suisses nature		Yaourt aromatisé		Coulommiers
Desserts			Yaourt nature		St Paulin		Fromage type morbier		Gouda
			Ananas frais		Fruit de saison		Compote pomme fraise sans sucre ajouté		Fruit de saison
			Fruit de saison				Pomme au four à la gelée de groseilles		Salade de pommes aux fruits rouges
			Tarte Citron		Pêches au sirop léger		Fruit de saison		Ciafoutis
		Fromage blanc au coulis		Roulé confiture		Gateau Maison		Marmelade de fruits	



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