



Nom établissement

Déjeuners du lundi 4 mars au vendredi 8 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 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Taboule		Carottes râpées		Salade de pamplemousse		Salade de haricots verts		Radis beurre	
	Chou rouge aux pommes		Chou chinois émincé				Endives vinaigrette		Salade composée	
	Salade verte		Quiche lorraine		Terrine de campagne cornichon		Coloslaw		Salade lentilles	
Plats principaux	Emince de Bœuf		Poulet Rôti		Porc au Caramel		Curry légumes		Pain de poisson	
	Poisson du Jour		Poisson du Jour		Filet de poisson aux petits légumes		Poisson du Jour		Chipolatas grillées	
Garnitures	Épinards à la crème		Poelee légumes		Brocolis sautés		Pates		Carottes braisées	
	Riz		Frites		Puree		Gratin de poireaux		Semoule	
Produits laitiers	Edam		Yaourt aromatisé		Yaourt aux fruits		Emmental		Yaourt aromatisé	
	Tomme noire		Gouda		Comté		Fromage blanc		Mimolette	
	Yaourt nature		Coulommiers		Carré de l'est		Pont l'évêque		Gouda	
	Camembert		Fromage blanc		Yaourt nature		Fromage fondu		Chèvre	
Desserts	Ananas frais		Compote pomme fraise (sans sucre ajouté)		Muffin		Salade de fruits frais		Moeux aux pommes	
	Fruit de saison		Pêches au sirop léger		Clafoutis		Fruit de saison		Pain perdu cassonade	
	Flan Patissier		Fruit de saison		Salade banane kiwi		Gateau Yaourt aux pepites chocolat		Fruit de saison	
	Liégeois chocolat		Mousse Chocolat		Fruit de saison		Crème dessert		Flan caramel	

Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN