



Nom établissement

Déjeuners du lundi 11 mars au vendredi 15 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 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Coleslaw		Salade de pommes de terre et thon		Mâche		Endives aux noix		Oeuf dur Mayonnaise	
	Salade de radis rondelle ciboulette		Taboule de chou fleur cru		Chou chinois vinaigrette		Cèleri au fromage blanc		Panis et carottes râpés	
	Betteraves vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette au citron		Volutes légumes		Haricots rouges vinaigrette		Chou blanc vinaigrette	
Plats principaux	Filet Poulet Marine		Gratin de poisson		Rougail Saucisse		Cappelletti aux fromages (plat complet)		Sauté de bœuf aux champignons	
	Poisson du jour		Chipolatas		Filet de poisson à l'échalote		Poisson du Jour		Poisson du Jour	
Garnitures	Blé		Haricots verts persillés		Polenta crémeuse		-		Epinard	
	Poireaux		Semoule		Chou verts		Pâtes / haricots plats à l'ail		Riz	
Produits laitiers	St Nectaire laitier		Yaourt aromatisé		Yaourt aux fruits		St Paulin		Yaourt nature	
	Emmental		Cantal jeune		Fournols		Brie		Coulommiers	
	Yaourt nature		Camembert		Fromage blanc		Yaourt aromatisé		Raclette	
	Bleu		Carré frais		Fromage fondu		Tomme noire		Yaourt aromatisé	
Desserts	Compote pomme sans sucre ajouté		Fruit de saison		Salade de fruits frais		Crème dessert vanille		Ananas frais	
	Banane rôtie au four		Salade pomme kiwi		Fruit de saison		Mousse chocolat		Fruit de saison	
	Fruit de saison		Entremets pistache		Poire pochée aux épices		Fruit de saison		Far breton	
	Pain perdu		Marbré				Pomme au four		Fromage blanc ardéchois	



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