



### Nom établissement

## Déjeuners du lundi 18 mars au vendredi 22 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 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Taboulé		Carottes râpées à l'orange		Potimarron cru râpé		CONSEIL D'ADMINISTRATION		Cèleri vinaigrette	
	Salade de maïs aux légumes		Chou blanc aux raisins		Rosette		Velouté de potiron		Chou chinois	
	Endives vinaigrette		Flammekuech				Salade verte emmental		Poireaux vinaigrette	
Plats principaux	Jambon grillé		Boulettes d'agneau		Wrap poulet		Bolognaise légumes		Fricassée de poisson	
	Poisson du Jour		Poisson du Jour		Poisson du jour		Curry de poisson		Émincé de dinde	
Garnitures	Carottes		Semoule		Poêlée de légumes		Spaghetti		Chou fleurs	
	Lentilles		Épinards		Frites		Légumes saute		Riz	
Produits laitiers	Fromage type morbier		Yaourt nature		Gouda		Fromage blanc		Brie	
	Camembert		Emmental		Yaourt aux fruits		Mimolette		St Nectaire laitier	
	Yaourt aromatisé		Pont l'évêque		Fromage blanc		Carré de l'est		Yaourt aromatisé	
	Fromage frais ail et fines herbes		Chèvre		St Paulin		Yaourt nature		Fromage fondu	
Desserts	Fruit de saison		Compote pomme banane (sans sucre ajouté)		Crêpes au sucre		Salade de fruits frais		Brownie chocolat	
	Salade d'agrumes		Pomme au four à la cannelle		Ananas		Fruit de saison		Tarte aux fruits	
	Tarte au citron		Mousse au chocolat		Fruit de saison		Panna cotta caramel		Fruit de saison	
	Fromage blanc aux pepittes		Fruit de saison				Gateau Maison		Liégeois	

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