



Nom établissement

Déjeuners du lundi 29 avril au vendredi 3 mai 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 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de maïs		Concombre au fromage blanc				Betterave ciboulette		Salade de tomate aux oignons rouges	
	Salade de haricots blancs au chorizo		Chou chinois vinaigrette				Chou rouge braisé à l'orange		Carottes râpées	
	Cèleri rémoulade		Salade de carottes cuites à la coriandre				Radis beurre		Salade de riz	
Plats principaux	Escalope de dinde viennoise		Emince de Bœuf		Féié		Pois chics au curry		Gratin de poisson	
	Filet de poisson basilic		Poisson du Jour				Poisson du Jour		Saucisson chaud sauce vigneronne	
Garnitures	Chou fleur béchamel		Tortis				Riz		Ratatouille	
	Blé et sauce tomate		Haricot beurre				Légumes frais saute		Semoule	
Produits laitiers	Yaourt nature		Coulommiers				Emmental		Yaourt aromatisé	
	Tomme noire		Gouda				Fromage blanc		Mimolette	
	Edam		Fromage blanc				Pont l'évêque		Gouda	
	Camembert		Yaourt aromatisé				Fromage fondu		Chèvre	
Desserts	Fruit de saison		Compote pomme fraise (s/sucre ajouté)				Gateau au Yaourt au citron		Salade de fruits frais	
	Salade d'agrumes		Cubes de pêches au sirop léger				Fruit de saison		Abricot au sirop	
	Pomme au four au caramel		Fruit de saison				Ananas		Fruit de saison	
	Liégeois		Chou Chantilly				Compote pomme banane sans sucre ajouté		Mousse au chocolat	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN