



Nom établissement

Déjeuners du lundi 10 juin au vendredi 14 juin 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	Salade de perles		Salade de tomate et féta		Salade de pois chiches		Salade verte		Brunoise de courgettes aux fines herbes	
	Salade de maïs		Chou blanc au curry		Pâté croûte		Concombre au fromage blanc		Carottes et cèleri râpés	
	Taboule		Salade vert croustons		Melon		Rillettes de poisson à l'aneth		Lentilles vinaigrette	Produit Français
Plats principaux	Filet de Saumon		Boulette		Émincé de dinde forestière		Poisson du jour		Escalope de Porc	Contient au moins 1 produit bio
	Poulet rôti		Filet de Colin		Filet de poisson Dieppoise		Omelette		Poisson du Jour	
Garnitures	Épinards à la crème		Courgettes braisées		Julienne de légumes		Torti		Écrasé de pommes de terre	Produit qualifié EGALIM
	Blé		Semoule		Polenta crémeuse		Haricots verts persillés		Ratatouille	
Produits laitiers	Saint Paulin		Camembert		Pont l'évêque		Emmental		Yaourt nature	Contient au moins 1 produit local
	Gouda		St Nectaire laitier		Fournols		Brie		Mimolette	
	Yaourt aromatisé		Fromage blanc		Suisses nature		Yaourt aromatisé		Coulommiers	Préparé par nos soins
	Coulommiers		Fromage fondu		St Paulin		Fromage type morbier		Gouda	
Desserts	Melon		Beignet		Fruit de saison		Pêches chantilly		Fruit de saison	
	Fruits de saison		Riz au lait		Tarte aux fruits		Compote pomme sans sucre ajouté		Salade de fruits frais	
	Crème dessert		Fruit de saison				Fruit de saison		Liegeois Chocolat	
	Compote sans sucre ajouté		Salade pomme, banane				Gâteau Maison		Poire pochée au chocolat	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN