



Nom établissement

Déjeuners du lundi 17 juin au vendredi 21 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 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Tarte provençale		Radis		Salade verte composée		Tomate mozzarella		Salade de haricots beurre	
	Cœur de palmier, mais		Salade Pois chics		Salade de fonds d'artichaut		Émincé de chou rouge vinaigrette		Salade composée	
	Salade de pates		Chou chinois vinaigrette				Salade de pois chiches au cumin		Tomate et concombre basilic	
Plats principaux	Tagine poulet		Émincé de bœuf vigneronne		Curry de poisson		Hachis Légumes		Filet de poisson	
	Filet de poisson à l'aneth		Poisson du jour		Emince porc caramel		Poisson du jour		Escalope Volaille	
Garnitures	Fondue de courgettes		Carottes braisées		Frites				Riz (+ sauce tomate)	
	Semoule		Macaroni		Tian de légumes		Puree		Fondue de poireaux	
Produits laitiers	Raclette		Fromage blanc		Comté		Bleu		Yaourt nature	
	Bûche du Pilat		Cantal jeune		Yaourt aromatisé		Tomme blanche		Coulommiers	
	Yaourt aromatisé		Brie		Camembert		Yaourt nature		Carré frais	
	Fromage blanc		Pont l'Évêque		Edam		Fromage fondu		St Nectaire laitier	
Desserts	Fondant coco		Salade de pastèque		Banane rôtie		Mousse au chocolat		Fruit de saison	
	Éclair		Fruit de saison		Cake aux amandes		Crème aux œufs		Salade de fruits frais	
	Fruit de saison		Abricot		Fruit de saison		Fruit de saison		Flan pâtissier	
	Flan caramel		Glace		Salade pomme fraise à la menthe		Quartiers de pommes caramélisés		Compote pomme ananas sans sucre ajouté	

Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN