



## Nom établissement

Déjeuners du lundi 9 septembre au vendredi 13 septembre 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	Tomate à l'emmental		Salade de cocos citron cumin		Salade verte		Salade de haricots beurre		Tomate et maïs vinaigrette	
	Émincé de chou blanc		Salade de pdt		Cèleri rémoulade		Salade de carottes au cumin		Concombre à la menthe	
	Poireaux vinaigrette		Melon				Chou chinois sésame vinaigrette		Betteraves mimosa	
Plats principaux	Escalope de dinde marinée		Colombo Porc		Poulet à la crème		Cappelletti		Gratin de poisson	
	Poisson du jour		Cassiolette de poisson à la tomate		Mousse de poisson		Poisson du jour		Saute bœuf	
Garnitures	Courgette Saute		Chou fleurs		Purée pomme de terre		Pates		Épinards	
	Blé		Semoule		Haricots plats persillés		Tian de légumes		Riz pilaf	
Produits laitiers	Raclette		Suisses nature		Tomme blanche		Fromage blanc battu		Fromage fondu	
	Yaourt aux fruits		Camembert		St Paulin		Emmental		Yaourt aromatisé	
	Bûche de chèvre		Fromage frais ail et fines herbes		Yaourt aromatisé		Cantal jeune		Mimolette	
	Pont L'évêque		Gouda		Yaourt nature		Bleu		Coulommiers	
Desserts	Gâteau de semoule vanille		Salade pomme prune		Pêches au coulis		Salade de fruits frais		Tarte aux pommes	
	Flan pâtissier		Corbeille de fruits		Compote pomme sans sucre ajouté		Corbeille de fruits		Marbré	
	Corbeille de fruits		Poire au chocolat		Corbeille de fruits		Abricots au sirop léger		Crème dessert	
	Salade de pastèque à la menthe		Nid d'abeille				Gateau Maison		Corbeille de fruits	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN