



Nom établissement

Déjeuners du lundi 2 septembre au vendredi 6 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 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Macédoine vinaigrette		Carottes râpées au citron		Courgettes râpées vinaigrette		Concombre		Haricots rouges vinaigrette	
	Chou fleur vinaigrette		Salade verte aux dés de fromage		Cœurs de palmier et mais		Salade composée		Œuf dur mayo	
	Tomates et olives noires		Quiche au thon				Betteraves vinaigrette		Radis émincés vinaigrette	
Plats principaux	Chipolatas		Bolognaise au bœuf		Tajine de poulet		Curry de pois chiches aux légumes		Filet de poisson escabèche	
	Poisson du jour		Poisson du jour		Poisson du jour		Colin		Emincé de bœuf	
Garnitures	Frites		Macaroni		Poêlée de légumes		Semoule		Ratatouille	
	Haricots verts persillés		Épinards béchamel		Blé		Carottes au beurre		Riz	
Produits laitiers	Fromage blanc battu		Édam		St Nectaire laitier		Fourme d'Ambert		Bûche du Pilat	
	Cantal jeune		Yaourt aromatisé		Yaourt nature		Fromage blanc		Tomme noire	
	Brie		Carré frais		Emmental		Raclette		Suisses nature	
	Chèvre		Yaourt vanille		Camembert		Coulommiers		St Paulin	
Desserts	Corbeille de fruits		Liégeois		Moelleux à l'orange		Melon		Salade de fruits frais	
	Salade d'ananas frais		Fromage blanc au coulis de fruits jaunes		Muffin aux pépites		Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	
	Pomme caramélisée à la cannelle		Riz au lait vanillé		Fruits au sirop léger		Gateau Maison		Pain perdu	
	Beignet		Compote sans sucre ajouté		Corbeille de fruits		Mousse coco		Crème dessert	

Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN