



Nom établissement

Déjeuners du lundi 14 octobre au vendredi 18 octobre 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	Judi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de haricots rouges		Salade de haricots beurre		Mâche et croutons				Salade de boulgour aux légumes	
	Salade de perles Concombre		Chou fleur ravigote Tomates		Salade de pamplemousse		STREET		Haricots blancs à la libanaise Dernière tomate	
Plats principaux	Poulet rôti		Saute de bœuf		Cordon bleu		FOOD		Plein filet pané	
	Colin / Blanquette		Mousse de poisson		Filet de poisson à l'orientale				Falafels et coulis	
Garnitures	Purée de brocolis		Riz		Épinards		Français		Gratin de légumes	
	Semoule		Dernière ratatouille		Boulgour safrané				Coudes rayés (+ sauce)	
Produits laitiers	Fromage fondu		Fromage blanc battu		Brie				Cantal jeune	
	Yaourt nature		Gouda		Tomme				Yaourt aromatisé	
	Edam Bleu		Bûche du Pilat Raclette		St Paulin Suisnes nature				Bleu d'Auvergne Camembert	
Desserts	Corbeille de fruits		Ananas		Beignets				Salade de fruits frais	
	Salade d'agrumes		Corbeille de fruits		Pomme au four				Corbeille de fruits	
	Compote sans sucre ajouté		Crème dessert		Corbeille de fruits				Riz au lait	
	Banane Chocolat		Liégeois						Compote sans sucre ajouté	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN